VISIT…

LANZAROTE
Caliente.com

Энциклопедия грибника

Энциклопедия грибника

5-е издание

Москва
ЛОКИД-ПРЕСС
2005

ББК 43.9:42.349
Э 684

Оформление Галины Семеновой

Э 684 **Энциклопедия грибника** /Авт.- сост. А. П. Умельцев. — 5-е изд.
М.: ЛОКИД-ПРЕСС, 2005. — 271 с.; ил.
ISBN 5-320-00480-Х

«Энциклопедия грибника» представляет собой уникальное издание, содержащее интереснейшие сведения о самых разнообразных грибах, в том числе и о малоизвестных. В книге даны подробнейшие описания свыше 400 видов грибов — съедобных, условно съедобных и ядовитых, а «вкусным» аккордом — оригинальные рецепты приготовления грибов. Много нового читатель узнает о способах переработки и хранения этих даров природы. К тому же энциклопедия научит вас самостоятельно выращивать грибы.

На цветных вклейках представлены «портреты» 200 наиболее распространенных, а также малоизвестных видов грибов.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

ББК 43.9:42.349

ISBN 5-320-00480-Х

© Издательство «Локид-Пресс», 2003

ВВЕДЕНИЕ

Любите ли вы природу?

Редкий человек ответит на этот вопрос отрицательно, ведь никто из нас не пройдет равнодушно мимо неожиданно встретившегося полевого цветка, красиво раскинувшей свои лапы елочки, кудрявой березки. Ну а для любителей «тихой охоты» все деревья в лесу, моховые кочки, старые пни, кроме того, что они радуют глаз своей первозданной красой, служат еще и приметами, помогающими найти одно из главных богатств нашей природы — грибы. Внимательный и опытный грибник не пройдет мимо разноцветных, словно куклы-матрешки в праздничных косынках, сыроежек, тугих и важных подосиновиков, ярко желтеющих маслят...

Наша энциклопедия — это своеобразное путешествие в мир грибов. Смеем надеяться, что она и опытному грибнику откроет много нового, а уж тому, кто только начинает приобщаться к миру «тихой охоты», эта книга, бесспорно, будет весьма полезна и как своего рода учебное пособие (поскольку здесь есть описания наиболее часто встречающихся грибов, а также их рисунки), и как занимательное чтение.

Книга разделена на **пять частей**. В **первой** из них дана общая характеристика мира грибов, которая научит вас ориентироваться в их классификации — семействах, родах и видах, даст понимание, чем один вид отличается от другого. В этой же главе приведены «Советы бывалого грибника», они вооружат вас практическими навыками. **Следующие три главы** последовательно, в алфавитном порядке, дают детальное описание грибов — сначала съедобных, потом условно съедобных (т. е. таких, которые перед употреблением в пищу надо предварительно обрабатывать, — варить, вымачивать и т. д.) и, наконец, ядовитых и несъедобных.

Завершает книгу **пятая часть**, в которой описано, как можно выращивать грибы на своем огородном участке или в подвале, теплице, как заготовить их впрок — в соленом, консервированном виде или в виде грибного порошка, пюре, икры. Здесь же приведены рецепты различных блюд из грибов — супов, пирогов, жаркого, заливных... Есть и совсем экзотические, такие, какие готовили в старину.

Не сомневаемся, что эта энциклопедия откроет перед людьми, любящими природу, еще одну ее сторону, не только полную удивительной прелести, но и своеобразного спортивного азарта. Ну а потом не избежать и вкусного обеда, за которым, вкушая все эти грибные яства, позабудешь о всякой диете...

Часть I

ЭТОТ ЗАГАДОЧНЫЙ И ОБШИРНЫЙ МИР ГРИБОВ

В любом лесу, будь то лиственный или хвойный, тропический или субтропический, как правило, можно встретить огромное количество самых разнообразных грибов. Они произрастают буквально по всей территории нашей планеты, хотя в основном предпочитают самые влажные участки и богатые перегноем почвы. Одни из грибов растут на деревьях и пнях, другие — на открытой местности и пустырях, третьи — в густых и влажных лесах, четвертые же облюбовали свалки и пожарища. Есть даже такие, которые растут на черством хлебе и заплесневевшем сыре, — эти виды плесени также относятся к грибам.

Сегодня известно более ста тысяч видов грибов, из них около двух тысяч произрастают на территории нашей страны. В это количество входят как съедобные, так и несъедобные грибы — ядовитые, разрушители деревьев и источники многих лечебных веществ, а также грибы-паразиты. Съедобные составляют лишь небольшую часть от общего количества грибов — всего 60 видов. Не так много, но и это количество не очень-то легко изучить и запомнить.

Этим, кстати, занимается микология — наука о грибах. Греческое слово «микос» означает гриб. Но действительно знающих специалистов не так уж и много. А вот побродить по лесу с корзинкой в надежде набрать груздей да маслят, а потом зажарить да засолить — таких охотников наберется множество!

Значит, чтобы хорошо ориентироваться в мире грибов, недостаточно обладать самыми элементарными знаниями: ведь от того, насколько хорошо вы разбираетесь в грибах, зависит порой ваша жизнь. Большинство же знают всего около десятка видов грибов, при этом половину их составляют ядовитые поганки.

А вообще, надо сказать, грибы — весьма загадочные организмы. Ученые не устают обсуждать вопрос о месте грибов в системе органического мира. Удивительного в этом ничего нет, поскольку грибы имеют черты как животной, так и растительной организации. Ученые убедились, что по характеру азотного обмена, наличию хитина в оболочке клеток, запасному продукту гликогену, а не крахмалу они приближаются к животным. В то же время способом питания путем всасывания, а не заглатывания пищи, неограниченным ростом они напоминают растения. Такое своеобразие грибов говорит, прежде всего, о реликтовом происхождении этого вида организмов.

Гриб, как и все живое на Земле, начинает свою жизнь с одноклеточного состояния — со споры, крайне мельчайшей частички, но тем не менее у каждого вида грибов форма спор своя. Это разнообразие и служит одним из важных систематических признаков классификации грибов. Спора прорастает, затем, через последовательное митотическое деление, разрастается в длину, образуя тонкие нити-гифы. Эти тончайшие, как паутинки, подземные грибные нити расходятся лучами из одной-единственной споры, ветвятся и образуют мицелий. Дальнейшее развитие первичного мицелия включает своеобразную форму полового процесса, когда при соприкосновении кончиков гиф двух разнополых мицелиев происходит разрушение оболочек и слияние протопластов. Но ядра этих клеток не соединяются — они образуют двухъядерную клетку-дикарион.

Советы бывалого грибника

Прежде чем положить в корзину боровик, внимательнее посмотрите, не враг ли это в облике гриба? Запомните: боровики всегда на срезе остаются белыми, даже если их сушат. Ядовитые же двойники боровиков — сатанинские грибы — краснеют и синеют. И еще, подражателей боровиков — желчные грибы — можно узнать, попробовав языком: мякоть у них горькая. Кстати, если вы найдете «боровик», у которого пористая губка под шляпкой красноватая, знайте: это гриб ядовитый, сатанинский!

Далее продолжается деление, при котором возникает своеобразный феномен — образуются клетки, в которых присутствуют и мужское, и женское ядра. Из этих клеток путем последовательного деления разрастается вторичный двухъядерный мицелий, из которого при благоприятных внешних условиях и образуется плодовое наземное тело — гриб. Плодовое тело представляет собой компактное сплетение гиф и служит органом образования спор.

Это, конечно, весьма приблизительное описание процесса размножения грибов, причем и он у разных видов значительно отличается. Как видим, все не так просто в жизни этих на первый взгляд таких обыденных организмов.

А еще интересно то, что в грибах содержатся все главные вещества, свойственные животным и растениям. В них присутствуют в разном количественном соотношении — в зависимости от рода и вида — белок, сахар, гликоген, общий азот, клетчатка, жир, зола, вода. В состав плодовых тел входят и многие другие органические вещества — свободные аминокислоты, амины, нуклеиновые кислоты, алкалоиды и прочее, а кроме того, и витамины.

Не менее любопытно и то, что грибы — гетеротрофные организмы, то есть они могут использовать только готовое органическое вещество, накапливаемое другими организмами. Главный источник питания грибов — углеводы и азотистые вещества: они могут добывать их из корневой системы деревьев, из клетчатки гниющей древесины, поскольку имеют фермент целлюлазу, способную разлагать клетчатку до глюкозы и более крупных фрагментов, легко усваиваемых грибным мицелием. В целом обмен веществ в грибах, особенно в так называемых высших, напоминает процессы метаболизма в животных организмах, но изучены эти процессы пока еще мало.

Советы бывалого грибника

А еще советую вам запомнить и такую народную примету: «Валуи всегда подделываются под боровики, боровики же всегда остаются боровиками». Кстати, грибникам надо взять на заметку, что у боровика столько имен и отличий, что можно и растеряться. Так, только ученый Б. П. Васильков описал 18 форм белого гриба: еловую, дубовую, сосновую, синеющую, сетчатую, особую, темно- и светло-бронзовую, раннюю, березовую, арктическую и т. д.

Но оставим за учеными право изучать загадочный мир грибов, начиная с их происхождения и заканчивая тем, из какого количества микроэлементов состоят их плодовые тела. Для нас главное — разобраться в том великом многообразии грибов, какое мы встречаем на лесных полянах и в чащах, под березами, в орешниках и многих, многих других местах.

Как же разобраться в этом многообразии грибов и привести их в какую-нибудь систему, которая позволяла бы ориентироваться в них и не совершать ошибок при сборе? Ведь очень часто из растущих в своей местности съедобных грибов мы знаем только самую малую их часть, да и ту не слишком хорошо. Прежде всего, необходимо знать, какие грибы к каким видам, родам и семействам относятся. В целом же с потребительской точки зрения **все грибы подразделяются на съедобные, несъедобные, условно съедобные и ядовитые.**

Съедобными мы называем такие грибы, из которых можно приготовить какие-либо блюда (похлебку, жаркое) без предварительного вываривания и вымачивания. Это так называемые трубчатые, или губчатые, а также пластинчатые грибы. Трубчатые получили свое название из-за расположенных на нижней части шляпки гриба небольших трубочек, внешне напоминающих пористую губку. Это всем известные и всеми любимые белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики и многие другие, обладающие схожими свойствами и внешним видом. К числу пластинчатых же относят все виды грибов, на нижней стороне которых расположены пластинки. Это некоторые виды сыроежек, шампиньоны, волнушки, грузди, рыжики, лисички и т. д.

Кроме этих двух обширных групп грибов, существует еще несколько мелких. Это сумчатые, включающие в себя разновидности грибов сморчковых, дождевиковых, а также ежовиковых. К сморчковым относят сморчки, строчки и трюфели. К ежовиковым — те грибы, на внутренней стороне шляпки которых есть мягкие тупые выросты, похожие на шипы. Эти выросты имеют небольшую длину — всего 0,5—0,6 см. Из грибов этой группы употреблять в пищу можно только три вида ежовиков: желтый, пестрый и коралловый. К дождевиковым относят грибы, употребляющиеся в пищу в свежем и сушеном виде. Произрастают они не только во влажных местах или после дождей, но и в обычных затененных местах с повышенной влажностью.

Советы бывалого грибника

Безусловное украшение корзины любителя «тихой охоты» — дубовики-синяки. Когда они молоденькие — они словно желуди, покрытые чашечками. А как нальются силой — вообще глаз не отвести, настолько они величавы и самоуверенны. Увы, и у этих кряжистых красавцев есть свои ядовитые подражатели. ***Запомните:*** *у настоящего дубовика-синяка мякоть лимонного цвета, при надломе синеет, а у его подражателя — того же самого сатанинского гриба — мякоть белая, а при надломе краснеет и только потом синеет. У дубовика «тюбетейка» темно-бурая или оливково-бурая, а у коварного двойника — желтовато-серая, светлая. У дубовика тумба-ножка однотонно-желтая, а у оборотня — внизу кирпично-красная, вверху — оранжевая. У дубовика на пеньке сеточка из длинных узких узоров, напоминающих рисунок дубовой коры, у ядовитого отражения — сеточка ячеистая.*

Условно съедобные грибы требуют осторожности как при сборе, так и при приготовлении для употребления в пищу. Перед готовкой необходимо провести предварительные мероприятия: квашение, вымачивание в нескольких водах, кипячение и т. д. Столь тщательная обработка позволяет удалить из грибов вредные вещества и улучшает их вкус. Чем дольше эти грибы вымачиваются и чем чаще меняется вода, тем вкуснее они становятся и тем меньше горечи будет в них содержаться. К условно съедобным относятся многие пластинчатые грибы, так называемые млечники: грузди, волнушки, рядовки, а также строчки, валуи, скрипицы и др.

Несъедобные грибы также необходимо знать «в лицо», поскольку в пищу они не годятся, но по своему внешнему виду нередко напоминают многие съедобные. Эти грибы даже после предварительной обработки и отваривания имеют горьковатый вкус и неприятный запах, хотя вредных веществ могут и не содержать. Они способны придать горьковатый вкус остальным грибам, если случайно попадут в вашу корзинку, причем даже не ухудшив запаха приготавливаемого блюда. К таким грибам относят перечные, желчные грибы, а также мыльные рядовки. **Особую осторожность следует проявлять при сборе рядовок:** несъедобные от настоящих отличаются только несколькими малозаметными признаками, а произрастают, естественно, вперемешку со съедобными.

Различаются грибы также образом жизни и способом питания. Таких экологических групп сегодня выявлено пять. Первая из них — *ксилофиты*, или *паразиты*. Эти грибы названы так потому, что произрастают они чаще всего на мертвой древесине небольшими пучками. Ксилофитов существует очень много, поэтому их подразделяют еще на две подгруппы — *грибы-паразиты* и *грибы-сапрофиты.*

К первой подгруппе относятся трутовики (среди них есть и съедобные, как, например, скутигер овечий, молодой трутовник чешуйчатый, иначе пестрец, заячник, и др.) и опята настоящие, известные всем кулинарам-гриболюбам. Не стоит пугаться названия подгруппы, оно дано им не за ядовитые вещества, содержащиеся в этих грибах, а за способ произрастания — на омертвевших частях деревьев. Ко второй же подгруппе принадлежат ложные опята и чешуйчатки, есть которые ни в коем случае нельзя.

Почвенные *грибы-сапрофиты* произрастают в лесах и на открытых пространствах и употребляются в пищу после предварительной тепловой обработки. К лесным сапрофитам относятся представители родов маразмиус, мицена, коллибия, а также говорушки, сморчки и многие другие грибы. К обитателям открытых пространств — полян и лугов — относятся шампиньоны, луговые опята и порховка.

Грибы микоризные симбиотируют с корнями живых растений. К ним относятся белые грибы, подберезовики, подосиновики, рыжики, моховики и сыроежки. Эти грибы являются едва ли не самыми желанными в корзине любого грибника и ценятся не только за свои вкусовые качества, но и за возможность использовать их во всех видах переработки. Эти грибы легко солятся, маринуются, варятся, сушатся и обладают прекрасным ароматом.

Советы бывалого грибника

Бледную поганку часто путают с шампиньоном, зелеными сыроежками и толкачиками. Но у шампиньонов отсутствует пестик-булава, пластинки не белые, а розовые *или фиолетово-бурые. У зеленых сыроежек тоже нет ни чехла, ни воротничка, ни булавовидной ножки. И пластинки ломкие, хрупкие, у бледной же поганки гибкие, эластичные. А вот толкачики, удивительно сладкие, точно курятина, белые, серые и золотистые поплавки, чашечки, зонтики — все они похожи на гриб-убийцу, как брат на сестру. Одно отличие — у толкачика нет кольца-шарфика на пеньке, но ведь и у бледной поганки эти кольца часто опадают, сбиваются. Так что навсегда запомните* ***три главные заповеди:*** *обойдите стороной грибы: блеклый, с клубневидной булавой у корня; неизвестный пластинчатый гриб-зонтик, булавовидная ножка у которого, как в колодце, прячется в мешок-галошу или чехол; чахоточно-бледный гриб с чистеньким платочком на ножке.* ***Все это мимикрирующая бледная поганка, ядовитей которой нет!***

Далее идут *копрофилы*. Произрастают они в основном на богатых, унавоженных почвах, на опушках леса, в садах, на свалках и обочинах дорог. К ним относят в первую очередь навозников и грибы рода копринус. Эти грибы произрастают обычно группами и являются съедобными только в молодом возрасте.

Известна и еще одна экологическая группа — *грибы-карбофилы*, растущие на кострищах и пожарищах. В основном это чешуйчатки угольные.

Принято также разделять грибы по пищевой ценности. Естественно, что такое разделение сложилось на основе многовекового опыта, когда грибы у простых людей составляли весомую часть меню.

Самые вкусные и всеми любимые грибы — это все виды белых грибов, груздей и рыжиков. Им уступают грибы, обладающие чуть менее высокими вкусовыми качествами. Это шампиньоны, подосиновики и маслята. Далее идет самая объемная группа. В нее входят сморчки, строчки, лисички, моховики, валуи, некоторые виды опят и сыроежек, волнушки. И завершают шеренгу козляки, рядовки, сыроежки, горькушки, серушки, скрипицы и млечники (гладыши), требующие более тщательной обработки, так как вкусовые качества этих грибов нуждаются в дополнительном улучшении: специях, приправах.

Микологи разделяют грибы на порядки. Так, самым, пожалуй, обширным по количеству входящих родов и видов является порядок *АГАРИКАЛЬНЫХ, пластинчатых*. В него входят семейства и роды гигрофорус, коллибия, муцидула, маразмиус, мицена, рядовка, клитоцибе, говорушка, лаковица, мухомор, шампиньон, агарикус, иноцибе, паутинник, навозник и многие другие. К порядку *ТУБЕРАЛЬНЫХ* относится семейство трюфелевых, к порядку *ПЕЗИЗАЛЬНЫХ* — семейство гельвелловых: роды гельвелла и сморчок. Всем известны и грибы, входящие в порядок *РУССУЛАЛЬНЫХ*, — это сыроежковые всех известных родов — грузди, рыжики, сыроежки. В порядок *АФИЛЛОФОРАЛЬНЫХ* включены роды телефора, кониофора, рамария, саркодон, летипорус, трутовник, болетопсис и т. д., в порядок *КАНТАРЕЛЛАЛЬНЫХ* — роды неврофиллум булавовидный (в просторечии свиное ухо), кантареллус (всем известная лисичка) и др. Порядок *БОЛЕТАЛЬНЫЕ, пористые* — это роды боровик (болетус), иксокомус (масленок, моховик), ксерокомус (польский гриб), кромбгольция (обабок) и т. д. Выделяют также порядок *ЭКЗОБАЗИДИАЛЬНЫЕ* — роды экзобазидий и микрострома, группу *ГАСТЕРОМИЦЕТЫ* — род кальвация, т. е. всем известные дождевики и головачи.

Порядки включают в себя семейства, которые представляют из себя роды, делящиеся, в свою очередь, на виды. **В нашей книге классификация грибов приведена по семействам.**

Советы бывалого грибника

На Кавказе, да и в других местах часто встречается красивый желтовато-розовый гриб с розовыми пластинами. Глянешь — не гриб, а диво дивное, заря пламенеющая. Шляпка у него сперва с пупырышками посередине, но с ростом детский пупырышек-бугорок прогибается воронкой, размашистые оборчатые поля ниспадают над стройной шелковисто-белой ножкой. Не торопитесь тем не менее падать на колени перед этим красавцем — это ядовитая энтолома, увы, так похожая на безобидный розовый млечник. Запомните: розовый млечник более низкорослый, пахнет остро и приятно, как горькуша. Ядовитый же двойник пахнет залежалой мукой.

Теперь разберемся в грибах, произрастающих на территории нашей страны. Прежде всего следует уточнить, что **все шляпочные грибы делятся на два класса**. К первому относят грибы *сумчатые*, а ко второму — *базидиальные*. Разделяют грибы на эти классы по способу развития. У одних грибов споры развиваются в особых вместилищах, которые еще называют сумками, а у других — на небольших выростах, именуемых базидиями.

Относящиеся к *сумчатому классу* грибы чаще всего по форме напоминают блюдце, чашечку или бокальчик, они ярко окрашены и сразу бросаются в глаза. Некоторые из них даже немного похожи на цветы. Съедобными же считаются немногие, так как их тела очень мягкие и немясистые. Самыми широко используемыми для употребления в пищу из этого класса являются сморчки, строчки и трюфели.

Для лучшей ориентации входящие в этот класс грибы подразделяют еще на два небольших семейства. Это *семейства трюфелевые* (род трюфель) и *гельвелловые* (роды гельвелла и сморчок). *Сморчковые грибы* считаются ценными потому, что они самые ранние. Они употребляются в пищу только после длительного высушивания на открытом воздухе, поскольку содержат некоторое количество гирометрина, способного вызвать отравление организма. Это вещество не растворяется в воде и не выводится из грибов при варке, но оно окисляется и разрушается при длительном высушивании. Сушить необходимо не менее месяца. К данному роду относят строчки и сморчки.

Грибы *семейства трюфелевые* — подземные, напоминают собой картофельные плоды. Они очень ароматны и обладают неоценимым качеством — длительностью лежки. Они способны сохранять свои вкусовые качества в свежем состоянии более месяца и потому так ценятся грибниками с самых древних времен. Хранятся они, как и морковь, в прохладном помещении и в песке, например в погребе. Самыми популярными из этого семейства считаются трюфель белый и трюфель черный.

К *базидиальному классу* относится большая часть шляпочных грибов. Для того чтобы было легче ориентироваться во всем этом многообразии, данный класс подразделили на большое количество семейств. Основными признаками принадлежности к тому или иному семейству ученые установили строение, цвет и форму спор этих грибов, а также наличие или отсутствие общего покрывала на плодовом теле.

Какие же грибы входят в состав базидиального класса? Прежде всего, роды и виды рогатиковые, ежовиковые, лисичковые, трубчатые, вешенковые, гигрофоровые, рядовковые, шампиньоновые, навозниковые, строфариевые, паутинниковые, сыроежковые и дождевиковые. Познакомимся с ними поближе.

Начнем с *семейства рогатиковые*. Это семейство знакомо едва ли не всем заядлым грибникам и простым любителям грибов. Представители данного вида привлекают своей яркой окраской, которая помогает при их поиске, а также весьма необычной и оригинальной формой. Произрастают они, как и многие другие, на лесной подстилке и отмершей древесине. Грибы эти чаще всего мясистые, крупные и отличаются некоторым горьковатым вкусом. Встречаются среди них и ядовитые, способные вызвать легкое отравление, но их не так много.

Коралловых, или рогатиковых, грибов в наших лесах свыше 50 видов. Они то словно раскудрявые деревца, то похожи на разветвленные оленьи рога, на цветную капусту, на казачью булаву. И цвет у них разный — от белого до оранжевого, малинового. И все они очень ароматны, потому что любят густые сосновые боры, где воздух прян и густ от смолистых запахов и ароматов трав. А какие у них звучные имена: медвежья лапка, красная борода, гриб-баран, петушиный гребешок, рожки серны и т. д. И все они, кроме окрашенных в фиолетовый и голубой цвета (эти несъедобны, но не ядовиты), замечательно вкусны.

Ярким представителем небольшого *семейства кантарелловые*, наделенного яркой окраской, необычной формой и великолепными вкусовыми качествами, можно считать лисичку настоящую. Кроме нее, к данному семейству относят неврофиллум булавовидный, или свиное ухо, диктиолус моховой и кратереллус воронковидный — замечательные грибы, которые можно готовить без предварительного отваривания.

Все *лисичковые* (так их любовно называют) — одни из самых любимых в нашей стране. Представлены эти грибы на территории нашей страны всего в четырех видах, и все они съедобны. Особый же интерес представляет только лисичка настоящая — наиболее вкусная. Она имеет желтовато-белую окраску и используется как в маринованном, так и в сушеном виде. В настоящее время сушеные лисички даже экспортируются за рубеж.

Семейство ежовиковые в нашей стране представлено несколькими видами, все они съедобные. Наиболее популярны ежовик выемчатый и ежовик оранжевый. Они обладают приятным запахом и используются в свежем виде.

Советы бывалого грибника

Настоящие грибники вынюхивают свою добычу носами. Грузди пахнут груздями, боровики — боровиками и поджаренными лесными орехами, лесные опята — дикими яблоками. Лисички — сушеными абрикосами или березовым листом с примесью мяты, молодые валуи — миндалем, старые — псиной. Сухой серо-розовый млечник — кумарином, а сыроежки желчные — медом, шампиньон луговой — анисом. Ивишени и рядовка желтая — пшеничной мукой. Веселка обыкновенная — падалью, маслята — фруктами, зеленушка — зеленым огурцом, рыжики — сосновой корой и кедровыми орехами. Так что развивайте нюх на грибы!

Самое популярное у грибников — *семейство болетовые*, в просторечии — *трубчатые*. Эти грибы весьма капризны и произрастают только в тесном содружестве с древесными растениями, причем многие из них растут только рядом с определенным видом растений: дубом, осиной, березой. Отсюда и названия многих из них: дубовик, березовик, белый сосновый гриб, масленок лиственничный и т. д.

Основной особенностью этого вида является *гименофор*, состоящий из огромного количества плотно прижатых друг к другу трубочек. По этой причине трубчатые портятся быстрее других грибов, а следовательно, длительному хранению не подлежат. Их необходимо обрабатывать и приготавливать сразу же после сбора. Сюда относятся белые грибы, поддубники, подберезовики, маслята и подосиновики.

К *семейству плевротовые* принадлежат грибы, растущие на древесине небольшими кучками, или сростками, и напоминающие небольшие букетики. Это всем известные вешенки (род плевротус, или вешенка). В нашей стране они представлены 12-ю видами. Ножки у этих грибов обычно короткие, едва видные из-под воронковидной шляпки, а цвет слегка синеватый или розоватый. Съедобными являются вешенки обыкновенные, легочные, рожковидные и др. Они используются как маринованными, так и высушенными и свежими.

Главным отличительным признаком *семейства гигрофоровые* являются толстые редкие пластинки, слегка набегающие на ножку. Шляпки у этих грибов слизистые, реже слегка суховатые, имеющие белый, оливковый или розовый оттенок, реже встречаются ярко-красные, желтые и оранжевые. После сбора у суховатых грибов шляпки легко ломаются и крошатся, поэтому, чтобы сохранить их первоначальную форму, с ними необходимо быть очень аккуратными. Это семейство в средней полосе России представлено более чем 30-ю видами, хотя пищевую ценность имеет только один вид — гигрофорус поздний.

Семейство рядовковые с полной уверенностью можно назвать самым богатым видом шляпочных грибов. Мало того что они полностью оправдывают свое название тем, что растут своеобразными дорожками, достигающими порой протяженности более 5—8 м. Дело в том, что в состав этого семейства входит огромное количество грибов самых различных форм и расцветок. Только в средней полосе России, в Сибири, в северных областях нашей страны их более 200. Произрастают грибы этого семейства как в лиственных и смешанных лесах, так и в сосновых — на песчаной почве, в поймах рек и на лесополосах. Основной особенностью этих грибов являются их светлые, не темнеющие по мере вырастания пластинки. Хотя некоторые виды этого семейства имеют особенность со временем менять свою окраску, таких грибов немного. К данному семейству относятся говорушки, рядовки и опята.

Семейство агариковые, или *шампиньоновые,* славится крупными и мясистыми грибами, имеющими свободные, не прирастающие к ножке пластины. Эти грибы имеют как темные, так и светлые шляпки и очень приятный запах. Основными представителями данного семейства являются шампиньоны двукольцевые, двуспоровые, полевые, а также грибы-зонтики. Кстати, в мире насчитывается несколько десятков разновидностей обыкновенных шампиньонов, и они с древнейших времен настолько полюбились людям за свои вкусовые качества, что их еще в рабовладельческие времена начали выращивать в заброшенных каменоломнях Рима и Греции. Ну а сейчас этот промысел переведен на промышленную основу. Чаще всего разводят только три вида: белые шампиньоны — самые нежные, бурые — самые плодовитые и серые — самые ароматные.

Советы бывалого грибника

Нет ничего краше среди пластинчатых грибов, чем настоящие грузди! Их не спутаешь ни с каким другим грибом, но зато у них есть множество подражателей и двойников, отличающихся цветом и мохнатушками по краям шляпки — не такие они роскошные, как у настоящего груз-

дя! Так, желтые грузди — кольчатые золотые блюдца — растут под сумрачными елями и пихтами, а осиновые грузди — беловато-охристые блюдца с розовыми ребрышками — найдете в осинниках. Есть и дубовые грузди — наряженные в шляпки с желтизной, они прячутся под дубами. Да и тугие хрупкие подгруздки окрестили так потому, что они подделываются под грузди. Их отличие — головка гладкая, сухая, без лохматушек и не очень-то духовитая. Настоящий же груздь сочится тончайшим бисером клейкого, словно мед, остро пахнущего сока, посверкивающего на круто загнутых ресничках пластинок.

С *семейством навозниковые* мы сталкивались ранее и упоминали, что употреблять в пищу их можно только в молодом возрасте. Особенностью этого семейства является то, что при созревании эти грибы приобретают черно-коричневый или почти черный цвет и масса внутри них становится похожей на кашицу. Расселяются они спорами. Эти споры разносят на своих лапках мухи и другие насекомые. Самым популярным грибом этого вида является навозник белый.

Семейство строфариевые грибникам малоизвестно, хотя существует 45 его видов. Дело все в том, что съедобными из них являются всего два: кольцевик и опенок летний. Эти грибы имеют коричневый, с легким лиловым оттенком цвет. Кольцевик в природе практически не встречается, а вот с летним опенком знаком буквально каждый.

Представители *семейства паутинниковые* отличаются наличием на молодых плодовых телах небольшого покрывала, закрывающего пластинки и состоящего как бы из тонкой густой паутины. Данное семейство весьма обширное и представлено на территории нашей страны более чем 180 видами. Съедобными из них является всего несколько. Самый известный — колпак кольчатый. Этот гриб предпочитает торфяную и песчаную почву и плодоносит только в июле и сентябре. Используют его как в свежем виде, так и в маринованном.

Семейство сыроежковые (руссуловые) объединяет теплолюбивые и засухоустойчивые грибы. Большинство из них являются съедобными и имеют белый, реже оранжевый или слегка желтоватый цвет. Основной особенностью этих грибов является то, что они предпочитают соседство древесных растений: дуба, осины, березы, сосны и т. д. Относятся к данному семейству следующие грибы: рыжики, грузди, волнушки, горькушки, сыроежки, валуи, подгруздки. На территории России произрастает 68 видов таких грибов, которые подразделяются на два рода: млечники и сыроежки. Большая часть этих грибов съедобная, но есть и такие, которые не используются в пищу из-за того, что очень сильно крошатся при сборе.

Грибы *семейства ликопердовые (дождевиковые)* съедобны только в молодом возрасте, так как они имеют шарообразную форму плодового тела и споры у них развиваются внутри. Масса, находящаяся внутри гриба, напоминает табачный порошок, отсюда и название этого семейства — «дедушкин табак», т. е. дождевик. Раньше этот гриб называли еще и чернильным, так как содержащийся в нем порошок использовали для приготовления чернил. Данное семейство очень распространено, но редко используется грибниками, поскольку грибы очень непросто определить. На территории нашей страны это семейство представлено в 23 видах. Самыми съедобными из них считаются некоторые виды головачей, порховка серая и некоторые дождевики.

Что же касается **ядовитых грибов**, то их на территории России существует 35 видов. И мнение о том, что съедобно все, кроме мухомора и бледной поганки, ошибочно. Ядовитые грибы присутствуют буквально в любом виде и семействе грибов, да и растут они зачастую именно рядом со съедобными грибами. Как гласит старинная пословица, «где увидишь мухоморы, там и боровики поют хоры».

Бойтесь попадания ядовитых грибов в пищу, это может закончиться бедой. Они содержат в себе вещества, способные вызвать отравление организма, — это мускарин, гельвелловая кислота, многие другие сильнейшие ядовитые соединения. Так, 100 г пантерных мухоморов содержат 0,24 мг мышьяка — дозу, вполне достаточную, чтобы убить перед пломбированием болящий нерв зуба. Гельвелловая кислота разрушающе действует на печень и селезенку людей, выводит из строя нервную систему. Ну а мускарин — он, пожалуй, не уступит по силе своего воздействия яду кураре. Кстати, грибы, в том числе и ядовитые, настолько сложны по составу, что и ученые не скажут точно, какой элемент и как может повлиять на человека.

Советы бывалого грибника

Не верьте не имеющим почвы под собой утверждениям, будто ядовитые грибы не едят ни черви, ни улитки, будто они дурно пахнут, будто вкус у них противный. Все это глупости. А вы знаете о том, что те, кто пострадал, случайно или нарочно попробовал ядовитые грибы, в один голос отмечают сладость мухоморов и бледных поганок? А валуи, например, после тепловой обработки совершенно безвредны, хотя и отдают тухлятиной в свежем виде. И поставьте рядом бледную поганку — весьма ароматную, а заодно и смертельно ядовитую. И сморчки, и мухоморы с аппетитом едят слизняки, клюют и пробуют птицы и звери (в небольших количествах — в качестве лекарства) — и им хоть бы что!

Большинство ядовитых грибов очень хорошо маскируются и произрастают рядом с теми съедобными грибами, на которых они похожи, поэтому ядовитые грибы необходимо не только знать, но еще и уметь отличать от настоящих. К числу наших врагов относятся всем известные бледные поганки и красавцы леса — мухоморы, некоторые виды говорушек, рядовок, ложные опята и отдельные виды шампиньонов. Они вообще смертельно ядовиты, а отличить их от съедобных порой не так-то просто.

А вообще надо запомнить, у каких съедобных грибов есть ядовитые двойники. Так, у сморчков это веселки, у опят летних — опята ложные, серно-желтые, кирпично-красные, у опят осенних — огневка ольховая, у шампиньонов — бледная поганка, мухоморы поганковидный, пантерный, вонючий, у сыроежки зеленой — мухомор вонючий, у белого гриба — желчный (сатанинский) гриб, у масленка — перечный гриб, у лисички — ложная лисичка, у волнушки — млечник серо-розовый. Ядовитые враги здорово маскируются под своих двойников, поэтому надо быть очень внимательным. **В нашей книге даны описания этих грибов, внимательно изучите их.**

Но помните, что даже обыкновенный съедобный груздь способен стать причиной отравления, если он не был как следует обработан. Грибы могут приобрести отравляющие свойства, если они неправильно хранились, но скопление токсинов возможно и в некоторых переросших грибах. Особое опасение вызывают пластинчатые грибы: волнушки, грузди, валуи, которые перед приготовлением необходимо именно вымачивать, а не отваривать или обжаривать.

Советы бывалого грибника

Ходите по лесу — глядите в оба, иначе лесной народец в два счета вокруг пальца обведет. Например, не все лисички — лисички. И у них есть двойники и подражатели. Шляпки у ложных лисичек не изгибаются бахромистыми колокольчиками, а всегда круглые, напоминают широкие мелкие воронки. У настоящих лисичек цвет желтый, как у настоящего золота. А у «поддельных» он красноватый и оранжевый, как у поддельного, «цыганского» золота, где больше меди, чем благородного металла.

Больше всего ядовитых грибов произрастает на территории лесостепей, потому и отравлений там намного больше, чем в других районах. Поэтому, прежде чем отправиться за грибами, необходимо как следует разобраться в видах, родах и семействах грибов, растущих в данной местности.

Да, нам сегодня многое известно о грибах. Но если задуматься, мы поймем, что еще больше о них не знаем. Каждому очевидно, что растут они весной, летом и осенью, но мало кто знает, что некоторые виды можно встретить зимой. И практически каждый из нас затруднится ответить, какова продолжительность их роста, жизни при разных температурах земли и воздуха. У подавляющего большинства грибов на поверхности шляпки, а иногда и ножки или даже внутри у гриба заложены красящие вещества, и они проявляются, как чувствительная фотопленка, под воздействием воздуха или солнечных лучей. Но какова природа этого вещества, каковы закономерности изменения цвета при взаимодействии с породами деревьев, от влияния травы, сухости или влажности почвы?

Грибы — величайшая ценность с питательной и вкусовой точки зрения. Они улучшают деятельность кишечника и благотворно влияют на кровь, на органы внутренней секреции. Они целители многих болезней. Речь идет не только о «березовом грибе» чаге, сморчке, дождевике или белом, но и многих других. В какой-то степени все они способны что-то предупреждать и лечить. Но нам еще не известно все, что заложено природой в грибах. Не поможет пока узнать все и таблица элементов Менделеева, поскольку в них найдены многие сложнейшие, тончайшие образования, пока еще трудно познаваемые.

С древних времен и до наших дней идет спор и том, как правильно собирать грибы. Одни утверждают, что их надо срезать, другие доказывают, что лучше их выдергивать из грибницы, так как от срезанных корешков грибница загнивает.

Пожалуй, наиболее оптимальный вариант — прислушаться к советам старых, опытных грибников, которые не один год ходят по своим «угодьям» и на своем опыте поняли, как лучше снимать грибы. Так вот, они утверждают, что одиночные грибы — если они растут в отдалении друг от друга — надо осторожно сперва покачать из стороны в сторону, а потом вынуть из земли, и тогда он выйдет из нее легко и просто. А ямку, что осталась от ножки, желательно прикрыть листочком или мхом. Те же грибы, которые растут кучно, подрезайте.

Посудите сами: если вы начнете вырывать из земли семейку из пяти—семи грибов без подреза — обязательно вместе с ними вынете и «деток» — маленькие грибочки и завязи, и они погибнут без пользы. А подрежете только крупные грибочки — значит, когда придете через несколько дней на это место, обязательно найдете еще один подросший слой.

И еще очень важно не сгребать на том месте, где вы нашли семейку грибов, опавшую хвою и листву, не оголять грибницу, наоборот, прикройте это место мхом и листвой, чтобы не высохли завязи. И никогда не оставляйте очень высоко срезанные ножки грибов: ведь они долго еще будут торчать из земли, закисая. Вполне возможно, что это может навредить грибнице: ведь замечено, что если долгое время не собирать грибы в месте, где их много, то постепенно они в этом месте выведутся. Значит, можно предположить, что они в результате перерастания закисают и гибнут. И наоборот, их больше родится на обочинах дорог, у тропок, по околицам, канавам, противопожарным бороздам. Словом, они будто жмутся ближе к людям.

Вывод можно сделать один: не грех подумать, приглядевшись, как лучше обойтись с найденным грибом или семейкой, да обязательно прикрыть место съема листочком, мхом или влажной землей, дерном.

Часть II

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

АГАРИКОВЫЕ, шампиньоновые

Название «шампиньон» произошло от французского слова, обозначающего вообще гриб. В Белоруссии и на Украине шампиньон называют печерицей.

Агариковые, или шампиньоновые, — обычно крупные, мясистые грибы. Пластинки под шляпкой гриба свободные. На ножке у них есть кольцо. Ножка центральная обычно более волокнистая, чем шляпка.

Существует несколько видов шампиньонов: обыкновенный, лесной, полевой, двукольцевой, изящный и т. д. Все они очень похожи между собой. Это одни из самых распространенных видов грибов. Шампиньоны богаты белками, углеводами, органическими кислотами, минеральными солями, а также соединениями фосфора. По питательности их приравнивают к мясным продуктам.

Из шампиньонов готовят первые и вторые блюда, подливки, гарниры. Их заготавливают впрок: сушат, засаливают или консервируют в соленом рассоле.

Грибы этого семейства *(семейство агариковые, род агарикус, шампиньон)* часто встречаются грибникам-любителям, поскольку растут они на различных почвах, даже на песке, песчаных дюнах, в полупустынях, а также в лесу, на полянах, в теплицах. Некоторые представители семейства отлично чувствуют себя на отмерших растительных остатках и даже на живых растениях (на папоротниках и древесине хвойных деревьев).

Сроки роста разных видов шампиньонов неодинаковы и зависят от места произрастания. В южных районах шампиньоны растут с апреля до ноября, в районах, расположенных севернее, — с мая по октябрь.

Среди грибов этого семейства много ценных съедобных видов, но есть и смертельно ядовитые. **Шампиньон имеет внешнее сходство с бледной поганкой и ложным шампиньоном.**

Шампиньоны обладают целебными свойствами. Сок, добытый из них,— активное бактерицидное вещество. Известно, что при эпидемиях брюшного тифа люди, систематически питавшиеся шампиньонами, как правило, не заболевали этой болезнью. В Индии даже был получен лекарственный препарат из шампиньонов, который до сих пор успешно применяется при лечении тифозных больных.

ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ

Очень вкусный, «духовитый» гриб, пригоден для всех видов кулинарной обработки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 15 см в диаметре. У молодого гриба шляпка почти шаровидная, у взрослого она полураспростертая, шелковистая, бледно-желтого цвета. Кожица шляпки постепенно растрескивается, и на ней появляются мелкие чешуйки.

Мякоть плотная, беловатая, желтеющая и буреющая на разломе, имеет ярко выраженный анисовый запах. Пластинки — свободные, у молодых грибов — серые, потом розово-серые и, наконец, шоколадного цвета.

Споровый порошок буровато-фиолетовый.

Ножка гриба 5—10 см в высоту, до 2 см в диаметре, белого цвета с кольцом, буреющая при разломе. Кольцо белое, с желтоватыми хлопьями.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Шампиньон августовский растет преимущественно в хвойных и смешанных лесах, часто около муравейников или непосредственно на них.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Эти грибы начинают появляться с середины августа и растут до начала октября. Рекомендуется аккуратно срезать ножом, не повреждая грибницу.

ШАМПИНЬОН БОЛЬШОЙ ЛЕСНОЙ

Этот вид относится к очень полезным грибам. Запах шампиньона больше всех из целого семейства шампиньоновых похож на грибной (приятный, немного кисловатый).

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка молодого большого лесного шампиньона имеет полушаровидную форму, причем может достигать очень внушительных размеров (10—15 см в диаметре). Шляпка молодого гриба белого цвета, на ее поверхности есть мелкие частые волокнистые чешуйки ржаво-коричневого цвета. Со временем кожица шампиньона темнеет и становится светло-коричневой.

Пластинки растут свободно, не прикрепляясь к ножке. У молодых грибов они нежно-розовые, но впоследствии приобретают светлый шоколадный оттенок и, наконец, становятся темно-коричневыми.

Споровый порошок пурпурно-коричневый.

Ножка у этого вида шампиньона может достигать 12 см, но при этом она достаточно хрупкая и ломкая, хотя и не полая, а, напротив, очень мясистая. Та часть ножки, которая расположена под дряблой кожистой манжеткой, имеет ярко-коричневую волокнистую структуру. Белая мякоть ножки меняет свой цвет при надрезе или сломе, как и шляпка, она становится кроваво-красной.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот вид шампиньона растет в хвойных и смешанных лесах. Его также можно встретить в оврагах и рощах, на небольших полянках с густой и высокой травой (в таких местах этот вид достигает наибольших размеров).

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Шампиньоны можно собирать примерно с начала июня до конца августа. Ножом следует обрезать гриб у основания ножки. После этого необходимо присыпать в грибнице место среза травой.

ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ

Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба 5—15 см в диаметре, вначале полушаровидная, позже выпукло-распростертая, с завернутым краем, белая, беловатая, грязно-белая, гладкая, матовая. В центре малозаметные прижатые чешуйки.

Мякоть белая, очень плотная, на изломе розоватая и потом темнеющая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки свободные, частые, узкие, вначале розоватые, позже шоколадно-коричневые.

Споровый порошок темно-коричневого цвета. Споры почти шаровидные, гладкие.

Ножка высотой до 7 см и толщиной до 3 см, плотная, цилиндрическая, иногда к основанию расширенная, белая, с одним двойным кольцом или двумя кольцами (остатки общего и частичного покрывал).

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет на почве на полянах, травянистых местах, по краю дорог, на уличных газонах и даже на кучах мусора. Во многих странах мира введен в промышленную культуру.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Шампиньон растет с мая по октябрь. Срезается ножом у основания ножки.

ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ

Широко культивируется в 70 странах мира. Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Известны три разновидности этого гриба: белая, коричневая и кремовая. Шляпка достигает 5—10 см в диаметре, вначале полукруглая, позже выпукло-распростертая, иногда в центре чешуйчатая, от беловатой до грязно-коричневой с различными оттенками, к краю светлее, при прикосновении окрашивается в красноватый цвет. Край шляпки плоскозагнутый, с остатками частного покрывала.

Мякоть белая, на изломе розовеет и слегка краснеет, с кисловатым грибным запахом и вкусом. Пластинки свободные, частые, у молодых грибов розовато-серые, у зрелых — темно-коричневые, с фиолетовым оттенком.

Споровый порошок темно-коричневый. Споры ширококруглые, яйцевидные, гладкие, светло-коричневые.

Ножка гриба высотой до 20 см, толщиной до 6 см; цилиндрическая, ровная, беловатая, у шляпки слегка окрашенная в красноватый цвет, гладкая, волокнистая, с толстым отстающим беловатым кольцом.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб встречается редко, но большими группами, растет на богатых гумусом почвах, на кучах навоза, в заповедных целинных степях, в полезащитных лесополосах, на лесных полянах, лугах, выгонах, в парках, садах, огородах, по обочинам дорог.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Шампиньон растет с июня по октябрь. Аккуратно срезается ножом, чтобы не повредить грибницу.

ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ

Вкусен при всех видах кулинарной обработки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 2—4 см. Ножка высотой около 3 см и толщиной до 0,5 см.

Этот гриб — маленькая копия шампиньона обыкновенного.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Шампиньон изящный — редкий гриб. Растет он всегда среди травы, а иногда его можно найти в городских парках, на газонах, лужайках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Шампиньон изящный встречается с июня по октябрь. Срезайте гриб ножом на 1—2 см выше основания ножки.

ШАМПИНЬОН КРИВОЙ

Очень вкусен, правда, обладает своеобразным анисовым запахом, что нравится далеко не всем.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 12 см в диаметре. У молодых грибов она круглой формы, позже становится раскрытой. Цвет ее молочно-белый, на верхушке имеется заметный тупой бугорок. Шляпка слегка волокнистая, при надавливании желтеет.

Мякоть шляпки тонкая и не мясистая. Пластинки — свободно прилегающие, достаточно широкие, близко расположенные друг к другу. У молодых грибов они белого или светлого цвета, чуть позже становятся серыми или красноватыми, в конечном итоге окрашиваются в темные тона и покрываются красноватыми или коричневыми крапинками.

Споровый порошок имеет пурпурно-коричневый оттенок.

Ножка у гриба имеет цилиндрическую форму и достаточно большая по размеру: она может вырастать до 12 см в высоту и 0,8—2 см в ширину. Кверху ножка сужается; у основания шляпки, над манжеткой — шелковисто-волокнистая. Манжетка у этого вида шампиньонов достаточно тонкая и свисающая, с внутренней стороны покрытая кожистыми бородавками. У ножки внизу есть остроконечный клубень, вырастая из которого ножка становится сильно изогнутой и полой.

Молодой шампиньон кривой с нераскрытой шляпкой очень напоминает белую ядовитую поганку. Но у поганки белая и блестящая поверхность шляпки, к тому же кожица ее немедленно желтеет при прикосновении. Кроме того, шампиньон, в отличие от белой поганки, не растет из вульвы (клубня).

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. В отличие от других шампиньонов, которые растут преимущественно в лиственных лесах, шампиньон кривой предпочитает хвойные леса (сосновые, еловые и пихтовые).

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Шампиньон кривой можно собирать с начала лета до середины осени. Следует обрезать ножку примерно посередине. После этого необходимо присыпать в грибнице место среза травой.

ШАМПИНЬОН КОРЕНАСТЫЙ

Этот вид шампиньона не очень вкусен. Однако при особом способе приготовления можно добиться отличнейшего вкуса и запаха.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб беловатый, с небольшими желтоватыми пятнами, которые по своей структуре несколько напоминают чешуйки. Молодой гриб имеет полушаровидную шляпку диаметром 7—8 см. Затем она достаточно быстро раскрывается и становится почти плоской. Кожица грибной шляпки по краю завернута немного внутрь. При прикосновении она сразу же желтеет.

Мякоть у этого вида шампиньона тоже беловатого цвета. На шляпке она несколько толще, чем в других частях гриба, и имеет миндальный запах. Если мякоть надрезать, то цвет ее станет серо-коричневым. Пластинки у этого гриба нечастые, нерегулярные и достаточно далеко отстоящие друг от друга. Цвет их меняется с возрастом гриба: у молодого шампиньона этого вида они бордовые или красные, а позднее становятся черно-коричневыми. Края пластинок имеют беловатые пятна в виде хлопьев.

Споровый порошок темно-коричневого, практически черного цвета.

Ножка булавовидная, а когда шляпка распрямляется, перестает вытягиваться. В этот период появляется беловатый дряблый воротничок под пластинками. Его можно без труда оторвать, если потянуть кверху.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Шампиньон коренастый произрастает на лесных полянах и лугах, особенно любит меловые, а потому богатые кальцием почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Эти шампиньоны растут в период с июля по сентябрь, но все же рекомендуется собирать их с начала июля до середины августа, поскольку в это время шампиньон коренастый обладает наиболее нежной мякотью. Шампиньоны достаточно мягкие, и их можно полностью употреблять в пищу, в связи с чем этот гриб срезают у основания ножки. Как только вы срежете гриб, присыпьте грибницу землей.

ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ, благушка

Малоизвестный гриб. Пригоден для всех видов кулинарной обработки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба 5—15 см в диаметре, вначале яйцевидно-кольчатая, потом плоскораспростертая, часто с бугорком, буровато-коричневая, с мелкими бурыми чешуйками.

Мякоть гриба белая, на изломе розовеет, с мягким сладковатым вкусом и слабым грибным запахом. Пластинки свободные, частые, розовые, в зрелости темно-коричневые.

Споровый порошок коричневый. Споры яйцевидно-эллипсоидные, гладкие, светло-коричневые.

Ножка гриба высотой до 15 см и толщиной до 1,5 см, немного утолщена к основанию и полая внутри. Форма ножки цилиндрическая или обратнобулавовидная, белая, грязно-белая, с узким белым пленчатым и часто исчезающим кольцом.

У шампиньона лесного есть двойник — ядовитая бледная поганка. При сборе грибов следует учитывать, что шляпка шампиньона лесного покрыта серо-коричневыми пятнами и на ощупь достаточно шероховатая, в отличие от бледной поганки. К тому же на изломе ядовитый гриб приобретает ярко-желтый цвет, а не розовый, как в случае с шампиньоном.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Шампиньон лесной растет на почве в хвойных и смешанных лесах, особенно часто встречается около муравейников или на них. Селится он в одиночку или группами. Плодоносит через каждые две недели.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот замечательный гриб встречается в наших лесах с июля по октябрь. Аккуратно срезайте гриб ножом, чтобы не повредить грибницу.

ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ (луговой)

Ценный гриб отличного вкуса, пригоден для всех видов кулинарной обработки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба 5—12 см в диаметре, вначале полушаровидная, затем распростертая, с выпуклым центром, белая или беловато-серая, шелковистая, сухая, голая, изредка в центре мелкочешуйчатая.

Мякоть белая, на изломе розовеющая, с характерным запахом аниса и приятным вкусом. Пластинки — свободные, широкие, розовые, затем темно-шоколадно-бурые.

Споровый порошок темно-коричневого цвета. Споры широкоэллипсоидные, гладкие, коричневатые.

Ножка гриба может достигать в диаметре 3 см. Обычно она бывает цилиндрической или обратнобулавовидной, белая волокнистая, с белым, иногда исчезающим кольцом.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве на лугах, лесных полянах, пастбищах, в огородах, садах, на выгонах, в степях.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб растет с мая по октябрь. Срезайте его у основания ножки, стараясь не повредить грибницу.

ШАМПИНЬОН ОВЕЧИЙ (полевой)

Этот вид шампиньона многие грибники даже предпочитают луговому шампиньону из-за его приятного анисового запаха. Однако во время приготовления этот специфический запах теряется, к тому же гриб становится несколько пресноватым. Значит, не забудьте о специях.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба до 20 см диаметром, белая, желтеющая при прикосновении, у стареющих грибов она желтая или светло-охряная, гладкая либо с мелкими чешуйками. Пластины долго сохраняются желтоватыми, затем становятся бледно-мясными, у старых грибов — шоколадно-коричневыми. У молодого гриба шляпка имеет полукруглую форму, однако потом она раскрывается и становится похожей на раскрытый зонтик. У зрелых грибов шляпка плоская и выпуклая.

Мякоть белая, беловатая, у старых грибов охряная. Пластинки с внутренней стороны шляпки расположены на достаточно большом расстоянии. Цвет пластинок шампиньона овечьего сначала имеет нежно-серый оттенок, затем ярко-розовый, а потом темно-коричневый.

Споровый порошок пурпурно-коричневый.

Ножка размером в 8—13 см высотой и 1,5—3 см в толщину, беловатого цвета, на изломах желтеющая. Она достаточно тонкая и имеет небольшую кожистую манжетку сразу под шляпкой.

Молодой шампиньон овечий легко перепутать с ядовитой белой поганкой. Но есть несколько важных отличий, обратив внимание на которые можно спасти свою жизнь. Белая поганка, в отличие от этого вида шампиньона, имеет чисто-белые пластинки и к тому же растет из клубня. Следует расчистить почву вокруг основания гриба, и если покажется вульва, из которой растет гриб, то это белая поганка.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот вид шампиньона очень любит солнце, поэтому его можно найти на открытых лесных опушках и полянах, в негустых садах, открытых парках и на лугах. Правда, иногда его можно встретить и под кустарниками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Произрастает шампиньон овечий (полевой) с середины лета до конца осени. Собирают его самым обычным способом — обрезают ножку гриба примерно посередине, после чего присыпают место среза травой.

ШАМПИНЬОН ТОНКИЙ

Этот вид шампиньонов отличается приятным анисовым вкусом.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого шампиньона тонкая, диаметром до 8 см. Постепенно раскрываясь, шляпка гриба становится похожей на плоский зонтик. Поверхность волокнистая, не имеет чешуек. Цвет шляпки кремово-желтый, но при надавливании шляпка становится желтой.

Мякоть у этого гриба имеет более сильный запах аниса, чем мякоть полевого шампиньона. Пластинки у вида тонкие и немного прозрачные. Цвет можно определить как розовый или темно-розовый у молодого гриба и шоколадный или коричнево-черный — у старого.

Споровый порошок пурпурного цвета.

Ножка у шампиньона тонкая и полая, достигает 8 см в высоту. У основания ножка утолщается и становится клубневидной, как у шампиньона кривого. Кожистая манжетка у него очень длинная и дряблая, поэтому может свисать до земли.

Шампиньон тонкий легко спутать с бледной поганкой. Чтобы не допустить подобной ошибки, следует иметь в виду, что у бледной поганки отсутствуют розовые или шоколадные пластинки с внутренней стороны шляпки. И хотя ножка шампиньона кривого имеет клубневидную форму (это не настоящий клубень, а просто утолщение), она не растет из клубня, как бледная поганка.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Шампиньон кривой широко распространен в еловых, сосновых и буковых лесах. Он любит тень и растет по преимуществу во влажных и темных местах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно собирать примерно с середины июня до середины октября. Ножом следует обрезать гриб в месте соединения шляпки и ножки. Ни в коем случае не вырывайте шампиньон из земли, иначе разрушите грибницу.

БОЛЕТОВЫЕ, трубчатые

Грибы этого семейства достаточно однообразны. Они растут всего несколько суток, мясистые. Их строение одинаковое: шляпка и центральная ножка.

Внизу шляпки имеется трубчатый слой, который обычно легко отделяется от шляпки. Обычно ее диаметр варьируется в пределах до 20 см. Грибы могут весить от нескольких граммов до 4 кг. Растут болетовые грибы в основном в лесах.

Грибы этого семейства, как правило, съедобны. Правда, бывают несъедобные — из-за горького и неприятного вкуса шляпки.

БЕЛЫЙ ГРИБ, боровик

Этот гриб всем грибам гриб, недаром в народе назвали его «полковником», и никто уже его не разжалует! Уж так он вкусен, так хорош хоть в пирогах, хоть в грибных щах!

ВНЕШНИЙ ВИД. Белый гриб боровой имеет бороздчатую шляпку диаметром 6—25 см, она темного каштаново-коричневого цвета. У молодых грибов она шаровидная, но постепенно становится плоско-выпуклой и практически распростертой.

Мякоть белая, не меняет своего цвета. Вкус и запах приятные. Трубки сначала белые, потом желто-зеленые.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой от 6 до 15 см (иногда достигает 20 см) и 3—10 см в диаметре, светлого красно-коричневого цвета, вся покрытая красно-коричневой сеткой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Белый гриб боровой собирают в больших количествах не только в Европе, где он встречается чаще всего, но и в Северной Америке. Он растет в сосновых борах, прежде всего под соснами. Изредка может быть найден и под елями, пихтами или буками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет белый гриб с июля по август. Его следует срезать у основания ножки.

БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ

Обладает прекрасными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Отличается от других белых грибов более крупным и мясистым плодовым телом. Шляпка может достигать 22 см, но встречаются и более крупные грибы — с диаметром шляпки 25—27 см; она гладкая или тонковойлочная, во влажную погоду становится слегка слизистой, в сухую погоду может растрескиваться. Окраска шляпки преимущественно светлая: от белой до слегка коричневой. Вначале шляпка полушаровидная, потом подушковидная.

Спороносный слой шляпки имеет трубчатое мелкопористое строение. Цвет поверхности трубчатого слоя молодых грибов белый, у старых грибов имеет слегка кремоватый оттенок, после сушки трубчатый слой остается белым.

Мякоть гриба плотная, белая (при сушке мякоть также остается белой), на изломе не меняет цвета, не имеет вкуса и обладает приятным ароматом.

Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка у гриба высотой до 20 см и толщиной до 10 см. Сначала она имеет клубневидную форму, затем становится почти цилиндрической, утолщенной внизу и посередине. Она беловато-коричневого цвета и покрыта пятнистым буроватым рисунком.

Гриб используется в свежем виде, а также для сушки и маринования. В пищу употребляется шляпка с верхней частью ножки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается белый гриб березовый по всей лесной зоне европейской части России, в средних широтах Северной и Северо-Восточной Азии, на Кавказе и даже в заполярной тундре среди карликовых берез. Он растет на всех почвах, кроме торфянистых, в лесах, где встречаются березы, в чистых березняках, иногда в осинниках, обычно по опушкам. К сожалению, в последнее время стал довольно редким.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучше всего собирать грибы в период с июня по октябрь (иногда белый гриб березовый можно встретить после первых заморозков). Их осторожно срезают ножом на расстоянии 1,5—2 см от земли.

БЕЛЫЙ ГРИБ ЕЛОВЫЙ

Гриб очень ценится за высокие вкусовые качества.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб крупный (его масса может достигать 2 кг). Шляпка его в диаметре достигает 20—25 см, гладкая или тонковойлочная, во влажную погоду — слегка слизистая. Вначале шляпка полушаровидная, потом подушковидная, коричнево-бурая.

Мякоть плотная, белая, на изломе не меняет цвета, без вкуса, с приятным запахом. При сушке мякоть не темнеет. Трубчатый слой мелкопористый, с возрастом меняет окраску от белого до желтоватого и затем зеленоватого (после сушки трубчатый слой у молодых грибов остается белым).

Споровый порошок желтоватый.

Ножка гриба вырастает длиной до 20 см и толщиной до 10 см. Сначала она клубневидная, затем почти цилиндрическая, утолщенная внизу и посередине. Цвет ножки беловатый или светло-бурый, с белым или буроватым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке.

Гриб белый еловый обычно путают с белыми грибами дубовым и боровым. Для белого елового характерны каштаново-коричневая шляпка, трубки сначала белые, потом желто-зеленые и белая сетка в верхней части белой ножки. Гриб белый дубовый имеет кожисто-коричневую шляпку и коричневую ножку, всю покрытую выразительной белой сеткой. Растет он в лиственных лесах под дубом и буком. У белого гриба борового почти красно-коричневая шляпка, а его сильно утолщенная ножка вся покрыта красно-коричневой сеткой. Растет под соснами.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб белый еловый растет в хвойных лесах, как природных, так и культурных, сопровождая ель до самой верхней границы ее распространения. Он встречается также в садах и парках. Изредка его можно найти и под другими хвойными деревьями. Растет гриб белый еловый в умеренном поясе Северного полушария, но не везде одинаково обильно. Чаще всего встречается в Европе.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Наиболее часто встречается белый еловый в конце лета и начале осени. Собирать грибы следует при помощи острого ножа, которым необходимо срезать ножку посередине, стараясь не повредить грибницу.

БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ

Съедобный гриб, обладающий превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба может достигать 25 см в диаметре. Как правило, она гладкая и волокнистая. Белый гриб сосновый отличается от других белых грибов полушаровидной и немного уплощенной формой, шоколадно-коричневым, реже темно-вишневым цветом шляпки и более толстой клубневидной ножкой. По краю шляпка имеет чуть розоватый оттенок.

Мякоть белая, с грибным запахом, на изломе белого цвета и более рыхлая, чем у березового белого гриба. Спороносный слой шляпки трубчатый, у молодых грибов — беложелтый, у старых имеет зеленоватый оттенок.

Споровый порошок желто-зеленого цвета.

Ножка очень толстая, вначале яйцевидная, затем удлиняется, но утолщение в средней ее части и ближе к основанию остается, она темновато-коричневая, с сетчатым рисунком по всей поверхности, имеет длину 15—17 см и ширину 15—20 см.

Белый сосновый гриб используется в пищу свежим, сушеным и маринованным. В пищу идет и шляпка, и ножка гриба.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Белый гриб сосновый распространен на северо-востоке России, в сибирской тайге, в хвойных лесах западноевропейской части нашей страны и Западной Европы. Растет в сосновых лесах на песчаных почвах, предпочитает моховые и лишайниковые боры. Встречается нечасто.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Белый сосновый гриб можно собирать с июля по октябрь. Не следует забывать, что собирать его желательно, пока плодовое тело плотное, а трубочки спороносного слоя белые или желтоватые, но не зеленоватые. В старых грибах в результате распада часто накапливаются вредные вещества, поэтому такими грибами можно отравиться.

БОЛЕТ КОРОЛЕВСКИЙ

Этот гриб вкусен, но, поскольку численность данного вида в последнее время резко снизилась, лучше его не собирать.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба первоначально имеет шаровидную форму. Постепенно она увеличивается в диаметре до 8—15 см. Цвет шляпки красноватый или кроваво-красный на розовом или бледно-желтом грунте. В наиболее затемненных местах в лесу шляпка приобретает бледно-желтый или розово-красный оттенок. В зрелом возрасте она полностью утрачивает красный тон и становится светлой. Поверхность шляпки покрыта гладкой, слегка потрескавшейся кожицей.

Мякоть гриба светло-желтая или сочно-лимонно-желтая. На верхушке ножки и вокруг трубочек мякоть ярко-желтая, под кожей шляпки чуть розовая. В основании ножки мякоть окрашена в пурпурно-карминные или розовые оттенки. Окраска мякоти не изменяется. Гриб имеет слабый запах и приятный вкус. Трубочки сначала бледно-желтые, позже насыщенного лимонного или золотисто-желтого цвета, приросшие к ножке. У старых грибов трубочки зеленовато-оливковые, придавленные. Поры того же цвета, что и трубочки. При повреждении они становятся слегка голубоватыми.

Споровый порошок оливково-коричневатый.

Ножка булавовидная, лимонно-желтая, у основания имеет легкий карминно-розовый оттенок. Значительную часть ножки покрывает тонкая желтая сеточка, книзу она становится продольно-ячеистой, с прожилками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот теплолюбивый гриб предпочитает буковые леса, растет на травянистых известковых почвах. Он достаточно распространен в Европе, в том числе и в России, но численность его постепенно снижается.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно встретить с мая по сентябрь, но от сбора его следует воздержаться в целях повышения его популяции.

БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ

Гриб с хорошими вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб легко узнать по полой ножке, красно-коричневой чешуйчатой шляпке и широким краям трубочек.

Болетинус полоножковый имеет шероховатую красно-коричневую шляпку диаметром 4—12 см. Края трубочек широкие, желтого или зелено-желтого цвета.

Мякоть желтоватая, не меняющая цвета. Вкус иногда несколько жгучий, запах приятный. Споры светло-желтые.

Споровый порошок светлого желто-зеленого цвета.

Ножка размером от 3 до 9 см в высоту и 1—3,5 см в ширину, коричневатого цвета, полая, с коричневым кольцом.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается исключительно под лиственницами во всем умеренном поясе Северного полушария. В низинах растет реже, а на холмах — обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Основной период роста — с июля до ноября. Срезать нужно ножом под корень, чтобы не повредить грибницу.

БОЛЕТ ПОЛУБЕЛЫЙ

Этот гриб встречается редко, поэтому его следует сохранять.

ВНЕШНИЙ ВИД. Молодые грибы имеют шляпку в виде полусферы, старые — выпуклую, подушковидную или немного более плоскую, иногда широкую, с бугорком. Диаметр шляпки от 5 до 12 см. Кожица шелковисто-войлочная, позже гладкая, но не масленистая, окрашена в различные оттенки: от бледно-охряного до светло-коричневого, по краям — коричневая.

Трубочки бледно- или золотисто-желтые, позже становятся зелено-желтоватыми с оливковым отливом, при нажатии не меняют цвета. Поры того же цвета, округлые или угловатые.

Мякоть гриба мягкая, белого или бледно-желтого цвета, около трубочек и в ножке золотисто-желтая, имеет кисловатый запах и слабый вкус.

Споровый порошок оливково-охряного цвета.

Ножка крупная — достигает 15 см в высоту, толщиной от 2 до 5 см. У молодых грибов она клубневидная, вздутая, с возрастом приобретает форму цилиндра или становится удлиненной, с клубневидным утолщением в основании. Вначале ножка такого же цвета, как и шляпка, позже становится все более желтой. Она редко бывает равномерно окрашенной и часто имеет лишь желтую верхушку. Основной цвет — красный, с полосками, пятнами или пунктиром. Поверхность ножки восковая, волокнистая, немного шероховатая, у основания покрыта хлопьями. Ножка покрыта сеткой, без прожилок.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб предпочитает теплый климат, растет он преимущественно в пойменных дубовых и буковых лесах. Также встречается в других лиственных лесах и даже под соснами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно найти с июня по октябрь, но от сбора лучше воздержаться из-за его редкости.

КАШТАНОВЫЙ ГРИБ

Ценный промысловый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка размером от 5 до 10 см в диаметре, красновато-бурого, каштанового цвета, плоско-выпуклая, бывает с загнутыми вверх краями, сухая и гладкая.

Мякоть белая, цвета не меняет, плотная, имеет приятный грибной запах, горьковатая на вкус. Трубчатый слой белый или желтовато-кремового цвета, мелкопористый. Трубочки с округлыми спорами.

Споровый порошок белого цвета.

Ножка в высоту 7—10 см, толщиной 2—4 см, красновато-бурая, полая, цилиндрическая и гладкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб предпочитает широколиственные, а также сосново-дубовые леса, открытые места, опушки, редины. Любит песчаную почву, близкие воды. Растет довольно часто, создает группки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб в августе и сентябре. Срезают посередине ножки. Гриб не ломкий, так что особенных условий транспортировки не требует.

КОЗЛЕНОК ПУСТОНОГИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр шляпки 5—20 см, в период созревания у молодых грибов шляпка выпуклой формы, позже становится распростертой, с небольшим тупым бугром, иногда встречаются грибы со вдавленной шляпкой. Цвет шляпки может варьироваться от желто-коричневого до красно-коричневого. До созревания поверхность шляпки войлочная, потом становится сухой и чешуйчатой. Края шляпки неровные, прерванные, беловатого цвета.

Мякоть гриба бледно-желтая, хрупкая и нежная. Особого вкуса и запаха не имеет. Трубочки трудно отделяются от мякоти шляпки, короткие, зеленовато-желтого цвета. Поры такого же цвета, широкие, частые, сильно вытянутые.

Споровый порошок оливкового цвета.

Высота ножки гриба 5—8 см, ее диаметр 1—2 см. Форма ножки цилиндрическая или булавовидная, в основном изогнутая и полая. На верхней части ножки находится кольцо коричневого цвета, ее нижняя часть покрыта мелкими чешуйками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот вид широко распространен в Западной Европе. Растет на кислых почвах, его можно встретить под лиственными деревьями.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Козленок пустоногий растет с июля по октябрь. Собирать грибы нужно осторожно, отделяя при помощи ножа от травы и мха, аккуратно срезая посередине ножки.

МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ

Подходит и для жарки, и для консервирования.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба в диаметре достигает 7 см. Цвет в сырую погоду бывает желтовато-зеленый, а в сухую — желтоватый. Шляпка слизистая и горбовидно-выпуклой формы.

Мякоть гриба обладает приятным вкусом и запахом. Цвет желтый, а на разрезе краснеющий. По своей структуре мякоть очень плотная. Трубчатый слой имеет грязновато-желтый цвет, угловатые поры.

Споровый порошок обычно светло-желтого цвета. Споры по своей структуре зерновидной или удлиненно-эллипсоидной формы.

Ножка масленка болотного в высоту достигает 8 см, а в толщину 0,5 см. По своей структуре очень плотная. Обладает цилиндрической формой, с клейким белым или зеленоватым кольцом.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб можно встретить в основном в заболоченных сосновых лесах. Масленок болотный распространен практически на всей территории России.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать грибы рекомендуется в августе—сентябре. Как правило, сначала срезают острым ножом ножку гриба на расстоянии 1,5—2 см от поверхности земли, а затем обрезают шляпку гриба на расстоянии 0,5—1 см. Шляпки и ножки грибов кладут в отдельную тару.

МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ

Хорош и для жарки, и для консервирования.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба в диаметре составляет 10 см. Ее поверхность округло-выпуклая, гладкая и подушкообразная. Очень слизистая. Цвет шляпки в сухую погоду желто-охряный, а в сырую — коричнево-бурый.

Мякоть не имеет никакого запаха, но обладает приятным вкусом. По своей структуре она мягкая и не толстая. На изломе своего цвета не меняет. Цвет мякоти желтовато-белый. Трубчатый слой взрослых грибов отличается от трубчатого слоя молодых грибов — у молодых он белый или светло-желтый, а у старых — светло-серо-желтый. Короткие трубочки желтого цвета. Обладает округлыми порами, которые выделяют капли сока молочно-белого цвета.

Споровый порошок обычно желтого цвета. Споры яйцевидной или эллипсоидной формы.

Ножка масленка зернистого в высоту достигает 4—8 см, а в толщину 1—2 см. По своей структуре очень плотная. Ножка желтого цвета, с небольшими коричневыми чешуйками, без кольца.

В основном употребляется свежим, маринованным и соленым. Необходимо только перед приготовлением снять кожицу со шляпки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб, как правило, растет группами. Его можно встретить в сосновых лесах в средней полосе России.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезоном сбора масленка зернистого считается период с июня по октябрь. Способ сбора этого гриба ничем не отличается от способа сбора масленка болотного.

МАСЛЕНОК КЕДРОВЫЙ

Гриб следует оберегать из-за его редкости.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 3—15 см в диаметре. В молодом возрасте имеет полушаровидную форму, позже становится подушковидной, иногда с бугром, волокнистая. Окраска шляпки коричневая. В сырую погоду она сальная, но очень быстро высыхает и становится восковой и волокнистой.

Мякоть у гриба желтая или оранжевая. Гриб имеет фруктово-миндальный запах, на вкус он немного кисловатый. Трубочки окрашены в оранжево-коричневый цвет, оливково-охряный или грязно-желтый. Поры окрашены в тот же цвет, что и трубочки. Они выделяют капельки молочно-белесой жидкости, которая при высыхании образует коричневые пятна.

Споровый порошок коричневатого цвета.

Ножка масленка кедрового высотой 4—12 см, а толщиной 1—2,5 см, имеет толстое основание, которое кверху сужается. Сплошная или волнистая охряно-коричневая поверхность выделяет молочные капли и покрыта крупинками, которые со временем чернеют.

Превосходны маринованные маслята (как правило, очищенные от кожицы шляпки). Маслята хороши и в жареном виде, и в супах.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Само название этого гриба говорит о том, что он произрастает в хвойных и кедровых рощах. Больше всего маслят в сухом бору и лишайниковом сосняке. Маслята охотнее плодятся среди мелких хвойных порослей и в новых посадках. Эти грибы довольно часто встречаются в Сибири и Карпатах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Маслята собирают с лета до осени. Цветение сосны — верная примета — пора за масленком кедровым. В это время появляется первый урожай маслят. С цветами лесных лип появляется второй подрост. Последний, третий слой нарождается после сенокоса и жатвы, одновременно с цветками вереска. Эти грибы следует срезать под корень, присыпая затем место среза травой и листьями.

МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

Украсит стол в любом виде.

ВНЕШНИЙ ВИД. Масленок лиственничный относится к наиболее часто встречающимся видам маслят. У него лимонно-желтый цвет шляпки, диаметром 4—15 см, она сначала полукруглая, потом плоская, на ощупь слизистая, в сухую погоду блестящая. Кожица шляпки, как и у других маслят, скользкая и легко снимается.

Мякоть ярко-желтая, на изломе быстро становится розово-фиолетовой. Вкус и запах грибные, споры бледно-желтые. Края трубочек лимонно-желтые, долго бывают закрытыми желтовато-белым покрывалом.

Споровый порошок коричневый.

Ножка достигает 4—12 см в высоту и 1—2,5 см в диаметре. Она цилиндрической формы, обычно желтого цвета, с коричневыми крапинками и желтоватым кольцом.

Это отличный съедобный гриб, пригодный для любой кулинарной обработки. Перед приготовлением скользящую кожицу лучше снять.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Масленок лиственничный всегда растет под разными видами европейских, азиатских и американских лиственниц. Плодовые тела обычно появляются в большом количестве на хвое или в траве и всегда в радиусе корневой системы дерева. На определенных местах этот гриб можно регулярно собирать десятки лет. Но после гибели дерева постепенно умирает и грибница. Растет масленок лиственничный в лесах, где есть лиственницы, от низин до гор. Обычно он появляется и в некоторых парках и садах под высаженными там местными и экзотическими видами лиственниц.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Масленок лиственничный растет с июня до ноября. Срезать его нужно у самого основания ножом так, чтобы не повредить грибницу.

МАСЛЕНОК НАСТОЯЩИЙ

У этого гриба несколько названий: *обыкновенный, поздний, желтый*. Он относится к числу грибов отличного качества.

ВНЕШНИЙ ВИД. Масленок настоящий имеет скользкую коричневую шляпку диаметром 4—12 см. У молодого гриба шляпка полушаровидная, затем уплощенная, с небольшим бугорком, а позже она становится распростертой.

Мякоть белая или желтоватая, у основания может быть коричневого цвета. Вкус фруктовый, с приятным запахом. Трубочки приросшие, бледно-желтые, впоследствии приобретают оливковый цвет.

Споровый порошок коричневый, споры светло-желтые.

Ножка достигает в высоту 3—11 см, а в ширину 1—2,5 см, она желтоватая, клубневидная. На ножке присутствует пленчатое покрывало, объединяющее ее с полями шляпки. Под покрывалом ножка гриба, как правило, имеет коричневую окраску.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Масленок настоящий — гриб, живущий под сосной, чаще всего под теми ее видами, которые имеют по две иглы в пучке. Растут они под сосной лесной и сосной горной, а также под многолетними сосновыми иголками и ветками. Поэтому их можно найти и в горах, и в субальпийской зоне. Вместе с сосной они были также занесены в Южную Америку, Австралию и т. д.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растут эти грибы с лета до осени, а на юге уже с весны. Масленок поздний собирают во второй половине августа, в сентябре и первой половине октября. Срезать нужно ножом под корень, чтобы не повредить грибницу.

МАСЛЕНОК СЕРЫЙ

Вкусен, как и все маслята.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает 10 см в диаметре, подушковидная, часто с бугорком, светло-серая, с зеленоватым или фиолетовым оттенком, слизистая.

Мякоть белая, водянистая, в основании ножки желтоватая, затем буроватая. На изломе часто становится зеленоватой. Трубчатый слой серовато-белый, серовато-бурый. Трубочки широкие, нисходящие.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка высотой до 9 см, плотная. Имеет широкое белое войлочное кольцо, которое по мере роста масленка быстро исчезает.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в молодых сосновых и лиственных лесах, часто большими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб растет с июня по сентябрь. Срезать нужно под корень очень аккуратно, чтобы не повредить грибницу.

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ
(песчаный)

Его еще называют *масленком желто-бурым, пестреем, желтым осиновиком, болотным моховиком.*

ВНЕШНИЙ ВИД. Моховик желто-бурый имеет бархатистую, во влажную погоду скользкую шляпку диаметром 5—14 см, желто-коричневого цвета.

Мякоть мягкая, мясистая, желтоватая, иногда светло-оранжевая, на изломе быстро становится сине-зеленой. Вкус приятный, запах фруктовый. Края трубочек оливково-коричневые, в поврежденных местах синеют. Споры бледно-желтые.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой 3—9 см и 2,5—4 см в диаметре, цилиндрическая, с утолщенным основанием, желто-коричневого цвета. Мякоть ножки достаточно твердая, волокнистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Моховик желто-бурый — верный спутник сосны, особенно если она растет на кислой почве. Он достаточно часто встречается на низменных и холмистых местах, где растет под горной и лесной соснами. Встречается этот гриб и на торфяниках — под болотной сосной, а также высоко в горах, в субальпийской зоне, под многолетними сосновыми иголками и ветками. Центр распространения моховика желтобурого — Европа, здесь он растет вплоть до Лапландии на севере, Корсики — на юге и Кавказских гор — на Востоке. В Восточной Азии и Северной Америке он не растет. Встречается также в Западной Сибири, на Кавказе — в хвойных (обычно сосновых) лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с августа по сентябрь. Его надо аккуратно срезать ножом, стараясь не повредить грибницу, а затем присыпать место среза листьями.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

Известен и под многими другими названиями, например *решетник, подрешетник, козлиный гриб, подлютник, козляк.*

ВНЕШНИЙ ВИД. Моховик зеленый имеет бархатистую шляпку диаметром 3—10 см, коричневую, нерастрескавшуюся, выпуклую, мясистую, бархатистую, сухую, оливково-бурого или желтовато-оливкового цвета.

Мякоть беловатая, слабо синеющая, рыхлая. Трубчатый слой приросший или слегка нисходящий к ножке. Цвет ярко-желтый, позже — зеленовато-желтый, с крупными неровными угловатыми порами. Края трубочек золотисто-желтые, в примятых местах грязно-синие.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка высотой 6—12 см, диаметром 1,2—2 см, желтая. Сверху утолщена, книзу сужена, часто изогнута, сплошная.

Моховик зеленый внешне похож на моховик пестрый и обильно растет одновременно с ним в одинаковых местах. Но у него желтоватые трубки и желтая ножка, а шляпка в потрескавшихся местах не краснеет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных, хвойных лесах и кустарниках, обычно на освещенных местах (по обочинам дорог, канав, на опушках), иногда растет на гнилой древесине, муравейниках. Селится чаще одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с июня по октябрь (до осенних заморозков). Срезать рекомендуется ножом, чтобы не повредить грибницу.

МОХОВИК КОРИЧНЕВЫЙ

Гриб обладает прекрасными вкусовыми качествами. Он пригоден как для жарки, варки, сушки, так и для маринования и засолки.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает 3—12 см в диаметре. В более раннем возрасте она полушаровидная, затем становится подушковидной, с плоской серединой, в более позднем виде — вдавленной. Цвет шляпки оливковый или оливково-коричневый, в раннем возрасте с типичным горчично-желтым отливом, который с возрастом исчезает.

Мякоть у моховика коричневого беловато-желтая, в раннем возрасте очень твердая, а в дальнейшем становится мягкой и губчатой. Запах имеет слабый, вкус не очень острый. При нажатии мякоть не синеет. Трубочки ярко-желтые, позже зеленовато-желтые, с коричневым оттенком и относительно длинные. Поры такого же цвета, широкие, при нажатии синеют.

Споровый порошок бледно-коричневый.

Ножка достигает 6—10 см высотой и 1,5—2,5 см в диаметре. Имеет цилиндрическую форму, кверху утолщается, а книзу заостряется. Бледно-желтая поверхность ножки покрыта мелкими коричневатыми хлопьями или волокнистой размытой сетью.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Моховик коричневый очень часто встречается в Европе. Его можно увидеть в лиственных и хвойных лесах. Растет большими группами. В сырую погоду может быть покрыт беловатой плесенью, которой заражает и другие грибы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать начинают с августа. Последние грибы исчезают только в конце октября. Острым ножом следует срезать гриб под самую шляпку. Чтобы сохранить свежесть грибов, лучше всего использовать корзину из ивовых прутьев. От воздействия солнечных лучей следует притенять верх корзины дубовыми листьями.

МОХОВИК ПЕРЕЧНЫЙ,

козляк

Вкусен, полезен и красив.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка до 12 см в диаметре, плоско-выпуклая, гладкая, по краю более тонкая. Цвет желто-бурый или рыжеватый. В мокрую погоду шляпка липкая, в сухую — гладкая и блестящая.

Мякоть беловато-желтоватая, краснеющая на изломе. Трубчатый слой не отделяется от шляпки. Он ржаво-бурый или красно-бурый, с большими угловатыми, иногда радиально расположенными порами.

Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка до 10 см высотой, 1—2 см толщиной. Цвет такой же, как у шляпки, в нижней части — желтый. Внизу ножка суженная или ровная, часто согнута.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Козляк распространен в европейской части России, на Кавказе, реже — в Сибири. Растет в сырых сосновых лесах и на сфагновых болотах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с середины августа по октябрь. Срезать следует ножом под корень, чтобы не повредить грибницу.

МОХОВИК ПЕСТРЫЙ (трещиноватый)

Годится во всех видах.

ВНЕШНИЙ ВИД. Моховик пестрый можно легко распознать по краснеющему основанию ножки и потрескавшейся шляпке у взрослого плода. Существует несколько видов грибов, внешне очень похожих на этот моховик и отличимых лишь под микроскопом по форме спор.

Моховик пестрый (трещиноватый) имеет бархатистую шляпку диаметром 3—12 см, у взрослого гриба растрескавшуюся и в трещинах покрасневшую.

Мякоть желтая, медленно синеющая. Края трубочек желто-зеленоватые, в примятых местах — сине-зеленые. Споры светло-коричневые, сверху срезанные.

Споровый порошок коричневато-оливковый.

Ножка достигает в высоту 3—10 см, а толщиной 0,7—1,4 см, цилиндрическая, изогнутая, желтая, в нижней части красная.

Особенно вкусны молодые плоды. Старые грибы быстро размягчаются или же бывают изъедены личинками насекомых. В сырую погоду на моховике паразитирует сумчатый грибок, чья белая грибница с белыми спорами покрывает все плодовое тело моховика.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Моховик пестрый встречается под различными породами лиственных и хвойных деревьев. Он обильно произрастает с лета и до осени повсюду, кроме торфяников и высоких гор. Растет в небольших количествах в лиственных лесах Северной Америки и Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Моховик пестрый собирают в июле — октябре. Срезать его нужно ножом под корень, стараясь не повредить грибницу.

ПОДБЕРЕЗОВИК

У этого гриба много названий: *березовик обыкновенный, обабок, баб-*

ка, серый гриб, черныш, черноголовик.

Подберезовик — гриб, обладающий превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Он имеет гладкую полукруглую шляпку диаметром 5—15 см, серо-, черно- или красновато-коричневую.

Мякоть беловатая, у старых грибов — серая и не меняет на срезе цвет. У молодых грибов мякоть достаточно твердая, но со временем, особенно в сырую погоду, становится мягкой и губчатой. Вкус и запах приятные, грибные. Края трубочек сначала белые, потом грязно-белые, позже сероватые.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой 8—20 см, в диаметре 1—3 см, тонкая, со вздутым основанием. Поверхность беловатая, вся покрыта темно-коричневыми и даже черными чешуйками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Подберезовик растет около или под различными видами березы, в том числе и экзотическими, высаженными в парках и садах. Этот гриб широко распространен во всем умеренном поясе Северного полушария. Обильно растет в Европе и Северной Америке, встречается за Полярным кругом, на Аляске и в Гренландии, где растет с низкорослыми тундровыми видами берез. Подберезовик встречается и в Южной Америке.

Встречается в березовых или смешанных с березой лесах по всей лесной зоне (до тундровых березняков Лапландии). Растет чаще всего на опушке или на поляне, по обочинам лесных дорог и на пригорках. Можно найти гриб и в зарослях карликовой березы в низменных лесах, и в горах, но на кислых почвах и на торфяниках он появляется очень редко.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Появляется подберезовик с конца мая и растет до поздней осени. Срезать рекомендуется ножом, аккуратно, чтобы не повредить грибницу.

ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ

Прекрасный ароматный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба грязновато-белая, с зеленовато-бурым оттенком, диаметром 5—10 см.

Мякоть беловатая или светло-желтая. Трубочки сначала светло-желтые, затем желто-коричневые.

Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка высотой 3—7 см, толщиной 1,5—2 см, тонкая, белая, мякоть водянистая, без особого вкуса и запаха.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в заболоченных лесах. В России встречается обычно в тундровой и лесотундровой зонах.

СЕЗОН СБОРА, СПОСОБ СБОРА. Встречается часто и обильно в июле — сентябре. Гриб срезают острым ножом осторожно, чтобы не нарушить грибницу, на расстоянии 1,5—2 см от земли.

ПОДБЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ

Гриб — украшение лукошка.

ВНЕШНИЙ ВИД. Имеет небольшую желто-бурую или светло-пятнистую шляпку в молодом возрасте полушаровидной формы, а затем она становится подушковидной.

Мякоть гриба светлая, на изломе розовеет, потом темнеет. Трубочки бледноватые, при нажиме становятся розовыми.

Споровый порошок светло-коричневого цвета.

Ножка короткая, высотой 3—5 см, диаметром 1—2 см. Как правило, белого цвета, с густыми черно-бурыми чешуйками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в березовых, сосново-березовых влажных лесах, по окраинам болот, на торфянистой почве. В России растет в тундровой и лесотундровой зонах.

СЕЗОН СБОРА, СПОСОБ СБОРА. Встречается этот гриб достаточно редко. Сезон сбора — с августа по сентябрь. Срезают гриб на расстоянии 1,5—2 см от земли, осторожно, чтобы не нарушить грибницу.

ПОДБЕРЕЗОВИК СЕРЫЙ

Гриб, обладающий прекрасными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка 3—15 см в диаметре сначала имеет полушаровидную форму, затем подушковидную, позже уплощенную. Цвет шляпки весьма многообразен — серый, желтый, оливковый, черный, коричневый. По краям и в середине — охряно-желтый. Кожица подберезовика бархатистая, в раннем возрасте морщинистая, затем становится сухой и растрескавшейся. Во влажную погоду клейкая.

Мякоть у серого подберезовика беловатая или бледно-желтая. При надрезе она сначала краснеет, потом чернеет и становится твердой. Трубочки окрашены в белый, желто-серый цвет, при повреждении становятся фиолетовыми или серыми. Поры окрашены так же, они очень узкие и угловато-округлые.

Споровый порошок серо-коричневого цвета.

Ножка вырастает до 5—16 см, ее диаметр достигает 0,8—4 см. Обычно сильно вздутая, со временем она приобретает цилиндрическую форму с утолщенным верхом или заостренным основанием. По белому фону расположены пунктирные чешуйки черного, потом коричневого цвета. При нажатии ножка темнеет.

Сушеные подберезовики по калорийности стоят наравне с хлебом, превосходят по полезности капусту, огурцы и лук. Они хороши всегда: в жареном виде, в кулебяке, в пирогах, соусе, соленьях и в сушке. Лучше всего они усваиваются измельченными или размолотыми в порошок.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Подберезовик серый встречается очень часто в буковых рощах, в лиственных лесах (буководубовых, с тополями, березами и орешником). Он растет и в разреженных светелках березовых лесов, чаще на опушках, лесных полянах, обочинах лесных дорог.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Подберезовики собирают с июня по октябрь. Первый слой грибов появляется в начале июня и совпадает с цветением рябины. Второй подрост — после сенокоса, в жатву, а третий — после отлета стрижей. Искать их лучше по росе, в дождь. Специальной палочкой с рогатиной на конце удобно снимать листву со шляпки гриба. Срезайте гриб осторожно ножом около шляпки.

ПОДДУБНИК,
синяк

Очень вкусный и ценный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Поддубник имеет кожистую бурую или зелено-коричневую шляпку диаметром 6—20 см.

Мякоть гриба желтоватого или сероватого цвета, на изломе не меняет цвета. Запах и вкус приятные, характерно грибные. Края трубочек у молодых грибов белые, потом желто-зеленые.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка высотой 10—25 см, в диаметре 2—5 см, светло-коричневая, по всей длине покрыта заметной белой сеткой.

РАЙОНЫ И МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ. Поддубник растет под европейскими и американскими видами дубов. В лиственных лесах и парках его находят также под буками, грабами, липами. Весьма распространен в Европе, особенно на юге. Встречается в Северной Америке и Северной Африке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела появляются с весны и растут до осени. Срезать грибы нужно ножом, стараясь не повредить грибницу.

ПОДКЕДРОВИК

Прекрасный, полезный, «духовитый» гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка подкедровика относительно широкая, может достигать 13 см в диаметре. Сначала она подушковидной формы, позже становится распростертой, с бугорком или небольшим углублением посередине. Шляпка цвета слоновой кости, беловатая, по краям бледно-желтая. В сырую погоду кожица шляпки клейкая, блестящая и гладкая. При нажатии окрашивается в фиолетовый цвет и легко отделяется от шляпки.

Мякоть беловатого или желтого цвета, при нажатии может стать серо-фиолетовой. Цвет трубочек сначала такой же, как у шляпки, позже становится лимонным или желтым. Поры маленькие, неравномерные и скошенные, такого же цвета. Поры выделяют капли молочного, красноватого или коричневатого цвета, немного позже появляется темный пунктир.

Споровый порошок серо-желтый.

Ножка в высоту достигает 15 см, ее диаметр 0,5—3 см, как правило, цилиндрической формы, неровная и изогнутая, внутри сплошная. Основной ее цвет молочно-белый, который со временем покрывается бледно-желтыми или красно-коричневыми штриховыми крапинками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Подкедровик распространен в Центральной и Южной Европе. Растет преимущественно на плоскогорных местностях, на высоте более 1500 м, реже его можно встретить на равнинной местности, как правило, по соседству с кедром.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб растет с июня по октябрь. Его следует аккуратно срезать под корень, стараясь не повредить грибницу. Но поскольку этот гриб редкий, лучше воздержаться от его сбора.

ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ

Особенно хорош жареный, да еще с картошечкой.

ВНЕШНИЙ ВИД. Имеет кожистую белую, с розоватым оттенком шляпку диаметром до 20 см. У молодого гриба шляпка полушаровидная, позже распростертая.

Мякоть у гриба белая, на изломе становится светловато-серой. Трубочки светлые, со временем желтоватые.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка гриба белая, снизу утолщенная, с белыми отстающими чешуйками, которые к старости темнеют. Она достигает в высоту 10—15 см, а в толщину 1,5—2 см.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в березово-сосновых и елово-дубовых лесах. В России встречается в центральной и северо-западной части.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается редко и необильно в августе — сентябре. Срезать гриб следует острым ножом на расстоянии 1,5 см от земли.

ПОДОСИНОВИК (осиновик) ЖЕЛТО-БУРЫЙ

Подосиновик желто-бурый — отличный гриб, его можно использовать свежим и заготавливать впрок всеми способами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Подосиновик желто-бурый имеет нежную, бархатистую, утолщенную полукруглую шляпку диаметром 4—15 см, часто с перепончатым краем. Цвет шляпки желто-оранжевый, желто-коричневый.

Мякоть белая, на разрезе окрашивается в розовато-лиловый цвет, у основания ножки — в сине-зеленый большей или меньшей интенсивности. Вкус и запах грибные. Края трубочек у подосиновика очень мелкие, у молодого гриба серые, затем серо-коричневые.

Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка высотой 5—10 см, диаметром 2—5 см, белесая, вся покрыта коричнево-черными или черноватыми чешуйками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Подосиновик желто-бурый растет в смешанных лиственных лесах, кроме того, он встречается и на болотах. Растет не только в лесах, но и в садах и парках под отдельными березами и осинами. Гриб этот находят даже на высоте 2400 м в Кавказских горах. В полярной тундре он растет с карликовыми березами. Встречается и за Северным Полярным кругом — в Гренландии, Лапландии, на Шпицбергене.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Подосиновик желто-бурый образует плодовые тела, которые появляются группами или поодиночке летом и осенью. Срезать его нужно у самого основания, чтобы не повредить грибницу.

ПОДОСИНОВИК КРАСНО-БУРЫЙ,
красноголовик

Хорош во всех видах, особенно в щах.

ВНЕШНИЙ ВИД. Красноголовик имеет гладкую полукруглую шляпку диаметром 4—20 см, оранжево-коричневую или коричнево-красную.

Мякоть белая, на разрезе приобретает цвет от лилового до серо-черного, в нижней части ножки иногда до слабого зелено-синего. Вкус и запах приятные, грибные. Края трубочек остаются беловатыми.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой 5—15 см, диаметром 1,5—5 см, беловатая, внизу часто с сине-зелеными пятнами, вся покрытая грубыми коричнево-красными чешуйками.

Подосиновик выделяется среди других грибов своим цветом и видом. Очень вкусный и ценный гриб. Считается одним из лучших. Его нельзя спутать ни с одним из ядовитых видов грибов.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Подосиновик растет в светлых лиственных лесах среди кустов, поднимаясь и высоко в горы. Встречается он и в парках. Подосиновик распространен во всем умеренном поясе Северного полушария. Он обильно растет в Центральной Европе, в Северной Америке. В Южной Европе он редок, а если и встречается, то исключительно в горах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Подосиновики растут с июля до октября. Иногда появляются уже в июне. Их нужно аккуратно срезать ножом у основания так, чтобы не повредить грибницу.

ПОЛЬСКИЙ ГРИБ

Высоко ценится у грибников и за вкус, и за красоту.

ВНЕШНИЙ ВИД. Польский гриб имеет шляпку диаметром 6—20 см, светлого каштаново-коричневого цвета. У молодых грибов шляпка подушковидная, выпуклая, позже становится плоской.

Мякоть белая, толстая, соломенно-желтая, на разрезе синеет, потом буреет. Вкус и запах грибные. Края трубочек у молодого гриба белые, затем желто-зеленые.

Споровый порошок коричневый. Споры медно-желтые.

Ножка высотой 2,5—12 см, диаметром 1,5—5 см, белесая, в старости коричневатая, в верхней части обычно покрыта белой сеткой, волокнистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ. Этот гриб встречается в хвойных лесах, а также в лиственных и смешанных, под соснами и елями, а также под дубами и буками. Предпочитает кислые почвы как в низинах, так и высоко в горах. Гриб наиболее обилен в Европе, растет и во всем умеренном поясе Северного полушария. Чаще всего встречается в Белоруссии, Прибалтике и на Украине.

Распространен в европейской части России, на Кавказе, в Сибири, Средней Азии, на Дальнем Востоке. Растет в хвойных, реже в лиственных лесах, иногда у основания стволов деревьев или на пнях.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в августе — сентябре. Срезать нужно ножом у основания ножки так, чтобы не повредить грибницу.

ГЕЛЬВЕЛЛОВЫЕ, лопастниковые

Семейство гельвелловые, или лопастниковые, представлено грибами, плодовые тела которых расчленены на ножку и шляпку различной формы (лопастной, неправильно-складчатой и др.). Реже плодовые тела дисковидные или слегка выпуклые.

Большинство представителей семейства лопастниковые селится на почве, однако некоторые грибы выбирают и древесину.

ЛОПАСТНИК ТРУБЧАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка трубчатого лопастника имеет 2—6 см в диаметре, воронкообразная, поля ее загнуты вниз. Поверхность полей хрупкая и волокнистая. Кожица шляпки покрыта мелкими чешуйками. Цвет шляпки варьируется от коричневого до серо-желтоватого.

Мякоть белая, хрупкая, без определенного запаха, вкус ее неострый. Складки широкие, неравномерные, плотно прилегающие и нисходящие до середины ножки. Цвет их сероватый или желтоватый.

Споровый порошок белый.

Высота ножки может быть до 8 см, а диаметр около 0,8 см. Форма ее цилиндрическая, немного сплюснутая и как бы разможженная. Цвет ножки бледно-желтый или коричневый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Лопастник трубчатый довольно часто можно встретить в хвойных тенистых лесах. Он также растет на влажном мху или на сгнившей и сырой древесине. Кроме того, этот гриб можно встретить в лиственных лесах, растущим большими группами рядами или кругами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лопастник трубчатый растет с сентября по ноябрь, он съедобен, но не обладает особенными вкусовыми качествами, поэтому в кулинарии особенно не ценится.

СМОРЧОК ВЫСОКИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Сморчок высокий — один из самых крупных грибов семейства сморчковые. Его высота достигает 25—30 см. Шляпка оливково-коричневая, коническая, с ячейками, ограниченными резко выделяющимися ребрами складок. Достигает высоты 4—10 см и ширины 3—5 см.

Мякоть эластичная, беловатая, без вкуса и запаха.

Споровый порошок беловатый.

Ножка 4—16 см длиной и 3—4 см толщиной, на вершине по диаметру почти равна шляпке, беловатая или охряная, зернистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Сморчок высокий растет обычно в небольшом количестве на травянистых местах, по краям лиственных и хвойных лесов, на опушках леса, в хвойных лесах, в садах. Чаще встречается в горах. Нередко можно видеть поселения сморчка высокого на кострищах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плод тела этого гриба развивается в апреле — июне. При сборе лучше срезать грибы ножом, чтобы не повредить грибницу.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Сморчок конический имеет шляпку ржаво-серого или черноватого цвета высотой 4—6 см и диаметром 3—5 см (иногда до 8—10 см). Шляпка конической или удлиненно-конической формы, полая, приросшая с краю к ножке. Ее поверхность ребристо-ячеистая, с вытянутыми правильными прямоугольными ячейками. Ребра иногда более темные.

Мякоть упругая, беловатая или светло-серая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок белый.

Ножка белесая, светло-желтоватая или буроватая, цилиндрическая, полая, бороздчатая, у основания суженная или слегка расширенная. Ее длина 3—5 см, диаметр 1,2—2 см.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Сморчок конический встречается во влажных травянистых местах, на прогретой земле в смешанных или хвойных лесах, на опушках и полянах, часто на песчаной почве и на гарях. На Тянь-Шане этот гриб распространен до верхней кромки ельников и встречается даже на высоте 2600 м над уровнем моря.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сморчок конический плодоносит в апреле — мае. Растет практически повсеместно. Срезать рекомендуется ножом под корень, оставляя грибницу неповрежденной.

СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (настоящий)

ВНЕШНИЙ ВИД. Сморчок обыкновенный является наиболее распространенным представителем рода сморчковых. У него полый хрупкий плод, шарообразная шляпка от светло-коричневого до черного цвета, иногда вдавленная ножка. Сморчок обыкновенный достигает 6—15 см в высоту. Шляпка яйцевидная или эллипсоидная, с поперечными и продольными складками, образующими ячейки неправильной формы. Сморчок обыкновенный имеет шляпку высотой 3—5 см и диаметром 3—6 см.

Мякоть беловатая. Вкус и запах невыразительные.

Споровый порошок светло-охряный. Цилиндрическая сумка с открывающейся крышкой содержит по 8 бесцветных гладких спор, поверхность которых иногда может быть зернистой.

Ножка у этого гриба беловатая, достигает 5—9 см в высоту и 2—3 см в диаметре, полая, у основания расширенная, беловатая или желтоватая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Сморчок обыкновенный растет большими пучками повсюду там, где в почве много органических веществ, — от низменностей до высоких гор, в светлых лиственных лесах, на опушках, в садах и парках, в кустарниках, возле свалок и т. п. Распространен во всем умеренном поясе Северного полушария, от Японии до Северной Америки, а также в Австралии.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела сморчков образуются обычно весной, в апреле — мае. Срезать рекомендуется ножом под корень, стараясь не повредить грибницу.

СМОРЧОК СТЕПНОЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у этого гриба шаровидная, серовато-коричневого цвета. Она образуется на очень короткой белой плотной ножке. Плодовое тело сморчка степного достигает в высоту 25 см, а масса — 2 кг.

Мякоть светлая, беловатая, достаточно эластичная.

Споровый порошок светло-серый или белый.

Ножка полая, светлая, высотой 10—15 см, толщиной 4—5 см.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Сморчок степной встречается в европейской части России и в Средней Азии в полынных степях.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в апреле — июне. Срезать рекомендуется ножом, чтобы не повредить грибницу.

ГИГРОФОРОВЫЕ

Плодовые тела гигрофоров невелики по размерам, но своей окраской — сочетанием красного, зеленого и оранжевого цветов — привлекают к себе внимание. В Европе имеется примерно 40 видов гигрофоров, растущих под хвойными и лиственными деревьями. Многие виды грибов этого семейства можно встретить и вне леса — на лугах и пастбищах. У большинства шляпки, а иногда и ножки, покрыты липкой слизью. Во влажную ясную погоду стекловидные шляпки дробят и отражают солнечные лучи. Среди гигрофоров нет ядовитых, но нет и очень вкусных грибов. У них весьма водянистая мякоть, поэтому они годятся для употребления лишь в смеси с другими грибами.

ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. До созревания шляпка гриба полукруглая, слегка распростертая, диаметром около 2—6 см. Позже она становится колокольчатой формы. Цвет шляпки варьируется от вишневого до кровавокрасного, поверхность ее блестящая и немного жирная во влажную погоду. Цвет пластинок оранжевый или красный, на срезе — желтоватого оттенка.

Споровый порошок белый.

Ножка гигрофора багряного полая, гладкая, кажется немного сдавленной. Цвет ее ярко-красный, такой же, как и шляпка. Внутри мякоть как у шляпки, так и у ножки водянистая, светло-красного цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор багряный растет на влажных горных лугах. Иногда его можно встретить на высоте более 1500 м.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его с августа до начала октября. Гигрофор багряный относится к редким грибам, поэтому нежелательно использовать его в кулинарных и каких-либо других целях.

ГИГРОФОР ГРАНАТОВО-КРАСНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр шляпки от 8 до 14 см. Шляпка выпуклая, рубчатая, с трещинами по краям, влажно-слизистая. Цвет ее может варьироваться от желтого до вишневого с красноватым оттенком. После созревания гриб бледнеет.

Мякоть без запаха, беловатого цвета.

Споровый порошок белый.

Высота ножки от 6 до 10 см, толщина 0,8—2,5 см. Форма ее цилиндрическая, иногда овальная, сужается к основанию, поверхность волокнистая, внутри полая и сухая. Цвет такой же, как у шляпки, иногда может быть светлее.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет на влажных почвах, растет вместе с травой. Его можно встретить и в гористой местности.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб созревает в начале осени. Убедительная просьба к грибникам: не рвите этот редчайший вид!

ГИГРОФОР ЗОЛОТОЙ (зубьевидный)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка беловатого цвета, по краям покрыта золотистыми чешуйками. Форма ее выпуклая, диаметр может быть до 7—8 см. Шляпка обладает резким специфическим запахом.

Мякоть внутри шляпки золотого гигрофора белого или желтого цвета, мягкая и сочная, без запаха. Пластинки толстые, кремового цвета, плотно прилегающие к шляпке. На срезе пластинок могут быть желтоватые хлопья.

Споровый порошок белый.

Высота ножки до 6 см, ее диаметр обычно не превышает 2 см. Ножка изогнутая, белого цвета. Поверхность ее плотная, у основания шляпки находятся хлопьевидные чешуйки желтого или золотистого цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор золотой предпочитает известковые почвы, поэтому в основном растет в хвойных лесах и иногда на холмистых поверхностях. В Европе он встречается очень редко, основной район распространения — Северная Америка.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гигрофор золотой растет с августа по ноябрь. Гриб редкий, поэтому стоит воздержаться от его сбора.

ГИГРОФОР КОЗИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гигрофор козий иногда считают осенней формой гигрофора мартовского. Этот гриб отличается коричневым оттенком шляпки и ножки и радиальной волокнистостью шляпки.

Мякоть белая или светло-серая, достаточно плотная, упругая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок беловатый.

Ножка высотой 3—6 см, диаметром 2—4 см, часто изогнутая, светло-серого цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. В Европе этот гриб растет только осенью, а в Северной Америке — с начала весны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. В России гигрофор козий растет с июня по октябрь. Рекомендуется срезать гриб ножом, стараясь не повредить грибницу.

ГИГРОФОР ЛЕСНОЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб вырастает из-под земли с выпуклой шляпкой и раскрывается достаточно быстро до диаметра 5—8 см, иногда даже свыше 10 см. Ярко выражен широкий бугор наверху шляпки. Края шляпки загнуты внутрь. Кожица ее немного сальная, в сухую погоду чешуйчатая, на ощупь напоминает войлочную или шерстистую. Цвет шляпки коричнево-оранжевый по краям и более темный посередине.

Мякоть внутри белая и тонкая. Обладает резким скипидарным запахом. Пластинки редкие и плотные, приросшие к нисходящим, восковидные. До развития гриба они бледно-кремового цвета, потом красноватые.

Споровый порошок белый.

Высота ножки не превышает 6—8 см, имеет цилиндрическую форму, книзу сужается. Поверхность ножки немного волокнистая и покрыта чешуйками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор лесной встречается довольно редко, наиболее вероятно найти его в лиственных лесах, кроме того, он предпочитает известковые почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Созревает в конце лета и растет до начала осени. Гриб следует аккуратно срезать под корень, стараясь не повредить грибницу.

ГИГРОФОР ЛИСТВЕННИЧНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гигрофор лиственничный имеет гладкую, скользкую лимонно-желтую шляпку, диаметр ее 2—6 см, несколько темнеющую ближе к центру. Пластины беловатые, иногда светло-желтые.

Мякоть светлая, водянистая и очень хрупкая.

Споровый порошок белый. Споры бесцветные.

Ножка высотой 4—7 см, толщиной 0,4—1 см, скользкая, волокнистая, беловатая, вкус и запах невыразительны.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор этот растет под лиственницами, поднимаясь за ними высоко в горы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела появляются группами с осени и до начала зимы. При сборе этих грибов следует проявлять осторожность, чтобы не повредить грибницу.

ГИГРОФОР МАРТОВСКИЙ, снежный гриб

ВНЕШНИЙ ВИД. Гигрофор мартовский имеет прогнутую, сухую, с восковым налетом шляпку диаметром 5—10 см, окрашенную в розовый или пурпурно-мясной цвет с белыми пятнами. Пластинки — зубчатосбегающиеся, белые, затем красновато-пятнистые.

Мякоть белая, с розовым оттенком.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой от 4 до 8 см, толщиной от 1,8 до 3 см, с бордовыми пятнами на сероватой искривленной ножке.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор мартовский встречается в разных районах Центральной Европы, Северной Америки и Северной Африки. Этот вид характерен для горных хвойных лесов. Иногда он встречается и ниже, чаще всего на известковых почвах, и растет под елями и соснами, а в Марокко, например, растет под кедрами на высоте почти 1500 м над уровнем моря. Плодовые тела долго остаются скрытыми под хвоей, иногда появляясь из-под тающего снега, однако иногда достаточно обнаружить один, чтобы сразу же найти рядом и множество других.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гигрофор мартовский встречается с марта до июня, а в Южной Европе уже с января. Срезать рекомендуется под корень, чтобы не повредить грибницу.

ДЕНЕЖКА КАШТАНОВО-КОРИЧНЕВАЯ (рогово-серая)

ВНЕШНИЙ ВИД. У этого гриба очень характерная форма шляпки — тарелочкой — с немного загнутыми вверх волнистыми краями. Она достигает в диаметре 8 см. У молодых грибов она выпуклая, после сильно расширяется. Мясистая шляпка блестящая на вид, цвет у нее от красно-коричневого до темно-коричневого и каштанового, по направлению к середине цвет более темный и интенсивный.

Мякоть гриба обладает легким фруктовым запахом, но определить, какому именно фрукту он принадлежит, довольно сложно. Пластинки шляпки очень широкие, частые, округленные, почти свободные, с неровными зубчатыми краями, по цвету мелово-белые.

Споровый порошок белый или светло-розовый.

Ножка гриба хорошо определяется по ее войлочному основанию. Она очень эластичная, кверху сужается. Ножка такого же цвета, как и шляпка, только чуть-чуть светлее.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб можно встретить в любых местах с умеренным климатом. Он произрастает в основном в хвойных лесах, реже — в лиственных. Предпочитает кислые почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот вид денежки, как и все другие, растет все лето и всю осень. Обычно гриб встречается не поодиночке, а «семейками». Срезать следует чуть выше земли, чтобы избежать повреждения грибницы.

ДЕНЕЖКА КОРНЕВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Небольшой гриб. Шляпка до 10 см в диаметре, вначале она выпуклой или колокольчатой, потом плоскораспростертой формы, с бугорком в центре. У молодого гриба она белая или желтоватая, затем серовато-желтовато-коричневая, иногда имеет оливковый оттенок, более темная в центре.

Мякоть плодового тела у нее тонкая, беловатая или сероватая, со слабым фруктовым запахом, с негорьким приятным и нежным вкусом. Пластинки на спороносной стороне шляпки очень редкие, белого цвета, широкие, но иногда по краю более темные, приросшие к ножке зубообразными отростками, слабо приросшие или свободно расположенные и легко отделяющиеся от мякоти.

Споры у денежки корневой белые, широкоэллипсоидной формы.

Ножка очень высокая — до 20 см, 0,5 см в диаметре, вначале довольно плотная, центральная и цилиндрическая, затем полая, упругая, хрящевидная, у основания она покрыта частыми светлыми волосками. Иногда бывает веретеновидной, корневидно вытянутой и перекрученной. Цвет ее в основном белый, но в верхней части преобладают коричневые тона.

Этот гриб употребляется в пищу свежим. Для жарки и варки лучше использовать только молодые грибы.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Денежка корневая распространена в европейской части России и в средней полосе, ареал распространения ограничен умеренными широтами. Этот гриб селится главным образом в смешанных лесах, но иногда встречается и в хвойных. Чаще всего его можно найти у основания стволов и пней. Он относится к довольно редким.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон плодоношения включает период с июля по сентябрь. Собирать грибы рекомендуется, срезая ножки у самой земли, на расстоянии 1—1,5 см от почвы.

ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ, кокошка

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—6 см, вначале плоско-выпуклая, затем воронковидная, с завернутым вниз краем, оранжево-желтая, с возрастом выцветающая до беловато-рыжеватого цвета.

Мякоть желтоватая, с неприятным запахом и слабым грибным вкусом. Пластинки нисходящие, узкие, частые, разветвленные, оранжево-буроватые, желто-оранжевые.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Ножка 5 см в высоту и 1 см в толщину, цилиндрическая, гладкая, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет лисичка ложная как большими группами, так и одиночно, преимущественно на почве, реже — на гниющей древесине в хвойных и смешанных лесах на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб в июле — августе. Рекомендуется аккуратно выкручивать его вокруг оси, стараясь не повредить грибницу.

ГОМФИДИЕВЫЕ, мокруховые

ВОЙЛОЧНЫЙ ЖЕЛТОНОГИЙ ГРИБ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка округло-выпуклая, достигает 4—7 см в диаметре. Оранжевая или оранжево-коричневая кожица во влажную погоду становится слизистой, обычно же она сухая, волокнисто-войлочная или же чешуйчатая.

Мякоть волокнистая, на изломе краснеет. Пластинки шляпки имеют нисходящий вид, их бледно-розовый тон с возрастом проявляется все отчетливее. Старые пластинки черноватого цвета.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка гриба до 8 см высотой, цилиндрическая, часто изогнутая, а у основания суженная. Ножка того же цвета, что и шляпка. У молодых экземпляров поля шляпки соединяются с ножкой светлым сухим волокнистым покрывалом. Верхняя половина ножки взрослых грибов темная, волокнистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб по большей части растет во всех средних и возвышенных горных местностях. Войлочный желтоногий гриб произрастает весьма рассеянно, иногда под елями, часто под кедрами, реже под соснами, но в любом случае в хвойном лесу.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб можно обнаружить в лесу в период с июня по октябрь. Растет гриб не группой, а поодиночке. Гриб лучше срезать чуть выше земли, оставляя кусочек ножки несрезанным. Место среза грибник должен присыпать осыпавшейся хвоей.

ЗОЛОТОЛИСТНИК

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 3—9 см в диаметре, она мясистая. У молодого гриба шляпка сначала выпуклая, затем она становится распростертой с тонкими загнутыми краями. Сухая, мягкая, войлочная кожица шляпки может быть как пурпурной, так и оливково-красной или коричневой.

У гриба мягкая, слегка прелая мякоть, желтоватая внутри, а под шляпкой и у ножки — винно-красная. При надрезе гриба мякоть становится темно-пурпурной. Мякоть имеет слабый приятный запах и острый вкус. Пластинки шляпки толстые, с первоначально тупыми волнистыми краями яркого лимонного или золотисто-желтого цвета. При надавливании у старых грибов пластинки становятся ржаво-коричневыми. Пластинки широкие, прикрепленные, нисходящие и слегка отделены от мякоти шляпки. Поля шляпки и ножка соединены между собой поперечными прожилками.

Споровый порошок оранжево-желтый.

Ножка гриба в диаметре 1—2 см, высотой 4—9 см, твердая, тонкая, сдвинутая от центра — эксцентрическая, красновато-желтого или пурпурно-коричневого цвета, пятнисто-волокнистая, к основанию сужается.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Произрастает золотолистник рассеянно, на холмистой местности, но не выше 1000 м. Гриб появляется в лиственных и изредка в хвойных лесах, предпочитает кислые почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с июля по октябрь большими и маленькими группами. Следует осторожно срезать чуть выше земли, чтобы не потревожить грибницу, обрезанную ножку следует присыпать листьями.

МОКРУХА ЕЛОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка мокрухи еловой достигает 10 см в диаметре. Она имеет распростертую форму, а в центральной части шляпка вдавлена. Эта выемка неглубокая и круглая, иногда ровная, а иногда будто закручена по спирали. Края шляпки слегка завернуты. Цвет шляпки каштаново-бурый или серо-бурый. Некоторые грибы темно-коричневые, с фиолетовым оттенком, нередко с небольшими темными пятнами.

У молодого гриба шляпка соединяется с ножкой тонкой слизистой пленкой. Может показаться, что этот неприглядный серо-бурый гриб плачет: тягучие, мутные, липкие слезы так и окутывают грибное тело, свисая сосульками с краев шляпки на землю. Именно за эту особенность гриб (и все семейство) получил свое название.

Мякоть белая, со слегка горьковатым вкусом. Внутренняя часть шляпки молодого гриба светлая, даже беловатая, пластинки крупные, толстые, но редкие, изгибаются полудугами, расходятся от ножки, словно арки от капителей колонн. С возрастом пластинки темнеют, становясь серыми, бурыми и даже пурпурно-коричневыми.

Споровый порошок темно-коричневый или черный.

Ножка этого гриба окрашена в белый цвет в верхней части, внизу — в желтый. У взрослого гриба пленка на ножке исчезает, остается только след: можно увидеть небольшое неправильной формы кольцо, чуть отличающееся по своему цвету от грибной ножки. Ни у одного гриба больше нет такого интересного «украшения», и распознать по нему еловую мокруху очень легко.

Мокруху еловую следует использовать сразу же после сбора: можно варить гриб или жарить. Для длительного хранения (маринования и засола) он совершенно непригоден.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет мокруха еловая, как это видно из ее названия, в еловых и сосновых лесах Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб плодоносит с июля по октябрь, но чаще всего встречается в лесах в августе — сентябре. Необходимо срезать гриб ножом, чтобы не повредить грибницу.

МОКРУХА ЖЕЛТОНОГАЯ,

медно-красный желтоног

Гриб, обладающий превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает в диаметре 4—10 см. В молодом возрасте она конусовидная, позже полукруглая, уплощенная, причем небольшой бугорок с возрастом не исчезает. Кожица шляпки медно-красновато-коричневая или серо-коричнево-оранжевая, в сырую погоду кожица слизистая, в сухую погоду — голая и глянцевая. Поля шляпки загнутые. У молодых грибов имеется тонкое волокнистое покрывало между полями и ножкой.

Мякоть гриба имеет очень слабый запах и приятный неострый вкус. Пластинки отчетливо нисходящие по ножке, в молодом возрасте они скрываются под покрывалом. Цвет пластинок со временем меняется от розового до красноватого, они опыляются черной споровой пылью.

Споровый порошок темно-коричневого, почти черного цвета.

Ножка гриба до 8 см высотой и 0,5—2 см в диаметре. Ножка полная, достаточно твердая, сужающаяся к основанию. Поверхность сухая и волокнистая, имеет ту же окраску, что и шляпка гриба. На изломе мякоть ножки желтеет. У основания ножка имеет золотистый цвет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет на территории от морского побережья Европы до Альп. Мокруха желтоногая растет под соснами, преимущественно на известковых почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с июля по октябрь. В большинстве случаев можно встретить одиночный гриб, редко — маленькие группы. Гриб лучше срезать на середине ножки, а оставшуюся в земле часть прикрывать опавшей хвоей.

МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба не бывает слишком большой: максимальный ее диаметр не превышает 12 см (минимальный — 3 см). Характерная для мокрух коническая, выпуклая шляпка становится распростертой по мере роста, но бугорок посередине нее сохраняется. Цвет шляпки красно-коричневый, буро-красный и даже с пурпурным оттенком (за что эта разновидность мокрухи и получила свое название). Со временем шляпка гриба выцветает. У молодых грибов гладкая шляпка покрывается паутинистой слизью, как бы обволакивающей гриб. Со временем слизь исчезает, но слизистое или волокнистое кольцо так и остается, благодаря чему легко распознать мокруху среди множества других грибов.

Мякоть очень толстая, мясистая, у основания ножки — охряно-желтая. Особым запахом и вкусом не обладает. Толстые, частые низбегающие пластинки мокрухи пурпурной сначала имеют светлый серо-желтый цвет, после постепенно темнеют, обретая цвет темного пурпура.

Споровый порошок темно-коричневый, с пурпурным оттенком.

Ножка гриба в высоту бывает от 4 до 8 см, а в диаметре не превышает 1—2 см. Она имеет цилиндрическую форму, к основанию немного сужается. Цвет ножки желто-коричневый, темно-желтый, с красноватым оттенком. Иногда ножка этого гриба так и остается слегка слизистой.

В пищу лучше употреблять свежим, соленым или маринованным. Можно сушить. Категорически нельзя варить, так какгриб при такой обработке чернеет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет мокруха пурпуровая в хвойных лесах, предпочтительнее в сосновых, особенно в молодых посадках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают этот гриб с августа по октябрь. Следует срезать острым ножом, не повреждая при этом грибницу.

МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 3—6 см в диаметре, поначалу конической формы, затем плоско-выпуклой, серовато-охристого цвета, с темными пятнами. Очень слизистая.

Мякоть молодого гриба беловатая, на срезе заметно краснеющая, с возрастом становится коричневой, практически лишенной вкуса и запаха.

Мякоть достаточно мягкая. Пластинки слегка нисходящие по ножке, довольно толстые, сначала светло-серого цвета, но постепенно чернеющие.

Споровый порошок коричневый, споры веретеновидные.

Высота ножки 5—8 см, толщина 0,6—1 см; ножка грязно-белого цвета сверху, покрытая темными пятнами, а снизу — ярко-желтая, слабослизистая. Форма ножки прямая или изогнутая, структура довольно плотная.

Употреблять в пищу мокруху пятнистую можно в свежем, соленом и маринованном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается не только в хвойных, но и в смешанных лесах Европы. Произрастает небольшими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать гриб можно с июля по сентябрь, аккуратно срезая его ножку острым ножом.

МОКРУХА РОЗОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба небольшая, приблизительно 3—5 см в диаметре, почти всегда выпуклая и гладкая. Шляпка покрыта слизью только у молодых грибов. Особенно скользкой на ощупь шляпка розовой мокрухи становится во влажную погоду: вот тогда эти грибы по-настоящему «заливаются горючими слезами».

Розовой назвали эту мокруху за цвет шляпки. Но с возрастом грибы тускнеют и выцветают: из приятно-розовых постепенно они становятся такими же неприглядными на вид, как и еловые мокрухи, — серыми, с желтоватым оттенком. Совсем старые грибы по внешнему виду не соответствуют своему названию: они покрываются тусклыми черными или темно-коричневыми пятнами.

Споровый порошок красно-коричневый.

У совсем взрослых грибов слизь исчезает, остается лишь кольцо на ножке: слегка расплывчатое, но все-таки вполне отчетливо различимое.

Мокруху розовую можно употреблять в пищу только в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Мокруха розовая произрастает в хвойных лесах, предпочитая леса сосновые.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается этот гриб довольно редко. Собирать его следует с августа до сентября, срезая ножом, стараясь не повредить при этом грибницу.

ЕЖОВИКОВЫЕ

У некоторых видов этого семейства плодовые тела распростертые, у других имеют вид пенька или копыта, у третьих снабжены шляпкой. Встречаются эти грибы повсюду в лесу — на почве и мертвой древесине. Из них наиболее известны ежовики желтый и пестрый.

Всех ежовиковых отличает наличие шипиков, или сосочков. Плодовые тела имеют шляпку и ножку или бывают коралловидно-разветвленными, желвакообразными, лопастными. Ткань плодовых тел относительно плотная, мясистая, у старых грибов почти деревянистая.

ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело этого гриба древовидное или коралловидно-разветвленное. Ветви довольно мясистые, у молодого гриба белые, затем желтоватые. Почти до самого основания они покрыты шипами-иголочками, похожими на иней или бахрому. Иголочки сначала имеют белый цвет, потом становятся бежевыми, с розоватым оттенком.

Мякоть молодого гриба белая, потом слегка желтоватая.

Споровый порошок белого цвета.

Этот гриб следует употреблять в пищу в вареном, сушеном и жареном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот необычный гриб можно найти на пнях и стволах лиственных деревьев, в дуплах преимущественно березы, вяза, реже — осины и дуба. Встречается на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет этот гриб в течение всего лета и осени. Следует осторожно срезать ножку гриба посередине, стараясь не повредить грибницу.

ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ

Этот гриб имеет и другие названия: *ежовик черепитчатый, колчак пестрый, рога серны, ястреб-гриб.*

Гриб, обладающий специфическим вкусом.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает 18—20 см в диаметре. У молодого гриба она плоская, затем в середине нее появляется вогнутость. Шляпка темно-бурого цвета, усеяна толстыми черно-бурыми чешуями, расположенными концентрически. Нижняя сторона шляпки покрыта серовато-бурыми иголками-сосочками, несколько низбегающими по ножке, длиной до 1 см.

Мякоть молодого гриба белая, с

приятным пряным запахом, позже приобретает серовато-бурый оттенок, становится твердой.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка гриба грязно-белая, короткая, плотная, длиной до 9 см.

Для приготовления пищи используются только молодые грибы со шляпками диаметром до 6 см. Ежовик пестрый употребляют в вареном и жареном виде, засушивают, в некоторых районах страны эти грибы маринуют и солят.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Ежовик пестрый растет в сухих хвойных лесах с песчаной почвой. Встречается очень редко и необильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с июня по октябрь. Собирать его следует путем выкручивания, стараясь не повредить при этом грибницу.

КАНТАРЕЛЛОВЫЕ, лисичковые

У семейства кантарелловые (лисички) плодовые тела шляповидные и трубковидные, со складчатым спороносным слоем. У некоторых грибов спороносный слой неровный, желобчатый или почти гладкий. Многие виды лисичек имеют совершенно различную окраску: от желтых, оранжевых или охряных до буроватых и даже сероватых оттенков.

Отличительной чертой лисичковых является складчатый спороносный слой, напоминающий пластинки настоящих пластинчатых грибов. Кантарелловые в лесостепной полосе России представлены четырьмя видами. Все они съедобны. Однако с точки зрения заготовок интерес представляет только лисичка настоящая.

В семействе лисичковые только 4 рода и около 100 видов, которые можно найти во всех частях света. В России известно 3 рода и около десятка видов.

ЛИСИЧКА БАРХАТИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба тонкомясистая, диаметром 4—5 см. Первоначально шляпка выпуклой формы, с возрастом она уплощается до сильно вдавленной, а затем и до воронковидной. Цвет шляпки может быть оранжево-желтым или оранжево-красноватым. Поля шляпки сильно волнистые, выглядят даже курчавыми.

Мякоть гриба нежная, в шляпке она слегка оранжевая, в ножке — белая или чуть желтоватая. Мякоть имеет очень приятный запах и специфический кисловатый вкус. Толстые пластинки, сильно нисходящие на ножку, разветвлены и соединены между собой тонкими прожилками. Их цвет сначала тот же, что и у шляпки, но с возрастом он становится серо-желтым.

Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка гриба высотой 2—3,5 см, в диаметре до 1 см, к основанию сужается. На ножке имеется тонкое войлочное покрытие. Цвет ножки меняется с возрастом от светло-оранжевого до желтоватого.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб весьма привередлив, его можно встретить только в юго-восточной части Европы. Гриб произрастает на кислых почвах, преимущественно в лиственных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Грибники могут встретить этот гриб в лесу с июля по октябрь, он может расти одиночно или в маленьких группах. Из-за редкости этого вида лисичек стоит оставлять их нетронутыми.

ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба достигает 2—5 см в диаметре, воронковидная, часто трубчатая до самого основания, тонкая, эластичная, сухая, желтовато-коричневая.

Мякоть светло-желтая, слегка резинистая, без особого вкуса и запаха. Пластинки нисходящие по ножке, тонкие, извилистые, желтые или оранжевые, затем серые.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка вырастает на 5—10 см высотой, до 1 см толщины, полая, изогнутая, золотисто-желтая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается лисичка желтеющая преимущественно в еловых лесах Европы. Растет группами по нескольку десятков экземпляров.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит этот гриб с августа по сентябрь. Необходимо при сборе пользоваться острым ножом, чтобы срезать плодовые тела под корень, не повреждая грибницу.

ЛИСИЧКА ОБЫКНОВЕННАЯ
(настоящая)

Гриб, обладающий хорошими вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка лисички настоящей достигает 2—11 см в диаметре, толстомясистая, плотная. У молодых грибов шляпка вначале выпуклая, с завернутым краем, у зрелых — плоская, а позднее — воронковидная, с неравномерными сильно волнистыми краями. Цвет шляпки варьируется от желтково-желтого до бледно-желтого.

Мякоть плотная, резинистая, неломкая, белая. На изломе желтеет, с приятным запахом и острым перечным вкусом. Мякоть почти никогда не подвержена червоточине. Пластинки, низбегающие на ножку, узкие, желтково-желтые.

Споровый порошок бледно-желтый. Споры эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Ножка достигает 1—2 см в высоту, сплошная, расширяется кверху, непосредственно переходит в шляпку, гладкая, голая, желтая.

Гриб употребляется в пищу вареным, жареным, маринованным и засоленным. Перед использованием следует замочить грибы в чуть теплой воде, хорошо промыть, очистить от сора, травы, хвои.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается эта лисичка в смешанных, лиственных и хвойных, не очень густых мшистых лесах Европы. Растет прямо на земле, чаще всего семьями, редко — одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит лисичка с июля по октябрь. При сборе следует срезать острым ножом ножку так, чтобы не повредить грибницу.

ЛИСИЧКА СЕРАЯ, вороночник рожковидный

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело длиной 5—10 см. Оно достигает 3—5 см в диаметре, трубчатое, воронковидное, снизу постепенно сужается в ножку, края у него отогнуты наружу. Внешняя поверхность (спороносный слой) морщинистая, серовато-сизая, а внутренняя — черновато-бурого цвета, покрыта черными пятнами и полосками.

Мякоть гриба тонкая, резинистая, не имеет особого вкуса и запаха. Ножка у воронечника рожковидного очень короткая, цилиндрическая, одного цвета со шляпкой; толщина ее 0,8—0,9 см.

Споровый порошок черный. Споры эллипсоидной формы, с гладкой поверхностью.

Ножка светло-серого цвета, довольно упругая, но из-за недостатка влаги высыхает и начинает крошиться.

Воронечник рожковидный употребляется свежим, но он пригоден для сушки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Воронечник рожковидный растет в умеренном поясе Европы и Азии. Селится в светлых лиственных и смешанных лесах, чаще всего в виде скученных групп.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сбор воронечника рожковидного лучше всего осуществлять в период с августа по сентябрь. Собирают его, выкручивая ножки из грибницы.

ПАНЕОЛУС ПОЗДНИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб имеет шляпку диаметром 3—10 см, зеленовато-оливкового, оливково-желтого, оливково-бурого цветов. Иногда она бывает слабослизистой, с загнутым вниз краем.

Мякоть белого цвета, не обладает особым запахом и вкусом. Пластинки приросшие, кремовые, желто-охряные, охряные, частые.

Споровый порошок белого цвета.

Ножка гриба короткая, почти незаметная, расположена сбоку от шляпки, не по центру, имеет оранжево-охряный, оранжево-бурый цвет, чешуйчатая.

Гриб используют как в свежем, так и в вареном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб на пнях, стволах лиственных, реже хвойных пород деревьев.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Рекомендованное время сбора —

с сентября по декабрь. Нужно срезать гриб под самый корень острым ножом, так как его ножка очень короткая.

КОРТИНАРИЕВЫЕ, паутинниковые

Грибы семейства паутинниковые разнообразны по размерам, форме, окраске и другим признакам. Шляпки грибов в начале полушаровидные или колокольчатые, затем выпуклые. Ножки у грибов цилиндрические, иногда утолщенные к основанию или с клубнем. Споровый порошок желто-, охряно-, ржаво- или буро-коричневый, бурый. Мякоть при надавливании или на изломе иногда меняет окраску.

Большинство грибов семейства кортинариевых съедобны. Используются в свежем виде и для длительного хранения.

Растут чаще всего на почве, реже — на пнях и стволах, ветках деревьев, — в лесах, парках, садах, лугах. В семействе паутинниковые различают 6 родов грибов.

Грибы семейства паутинниковые рекомендуется собирать с августа по октябрь. Лучше всего срезать их ножом, а оставшиеся пеньки прикрывать листьями или слегка присыпать почвой.

КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба достигает в диаметре 4—10 см, колокольчатая, выпуклая, с широким тупым бугорком, белая, затем желтеющая, глинисто-желтая, охряно-бурая, сухая, гладкая, в центре — с мучнистым налетом, морщинистая, с волнистым приподнятым, иногда трещиноватым краем.

Мякоть белая, желтоватая, с приятным вкусом, без особого запаха. Пластинки приросшие, вначале белые, затем глинисто-бурые, охряно-бурые, частые, широкие.

Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка к основанию слабоутолщенная, белая, сплошная, с белым пленчатым кольцом, над кольцом — отрубистая, слабочешуйчатая, под кольцом — гладкая или волокнистая, в основании с вульвой.

Колпак кольчатый обычно используют для сухого засола.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в хвойных и смешанных лесах на почве, среди мхов. Под старыми елями растут грибы более крупного размера.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Самое лучшее время для сбора колпака кольчатого — сентябрь. Гриб следует аккуратно срезать ножом под корень, стараясь при этом не повредить грибницу.

ОПЕНОК ЗИМНИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб очень маленький — его шляпка всего 1—4 см в диаметре. Цвет шляпки оранжевый, пластинки белые, с оранжевым оттенком. Чем старше гриб, тем темнее пластинки.

Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка гриба черная, опушенная короткими волосками. Растет этот гриб обычно сростками, по нескольку десятков плодовых тел вместе.

Опенок зимний можно употреблять в пищу в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Опенок зимний произрастает в ивняках, осинниках, в лесополосах и даже в городских зеленых насаждениях. Встречается очень часто на всей территории Европы, но плодоносит не очень обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать опята зимние лучше всего в апреле, а также в октябре — ноябре. Рекомендуется срезать их под самый корень острым ножом или специальными ножницами.

ОПЕНОК ЛЕТНИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7 см, тонкая, сначала выпуклая, снизу затянута паутинистым покрывалом, а с возрастом становится плоско-выпуклой и распростертой, желто-бурого цвета, иногда с концентрическими, светлыми, водянистыми, просвечивающими по краям полосами, в центре с бугорком, и более яркая.

Мякоть гриба имеет буроватый оттенок, водянистая, приятна на вкус и запах. Пластинки, нисходящие по ножке или приросшие к ней, у молодых грибов беловатого цвета, а у зрелых — ржаво-коричневые.

Споровый порошок имеет охристо-коричневый оттенок.

Ножка достигает в высоту 8 см, в толщину 0,5—1 см. Она цилиндрической формы, согнутая, с небольшим, но различимым чешуйчатым кольцом, ниже которого ножка имеет темно-бурый оттенок и чешуйчатую структуру.

Гриб используется только для маринования, жарения или сушки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на пнях, сухостойных стволах и дуплах лиственных пород, иногда встречается и на хвойных породах, часто большими колониями.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшее время для сбора — июнь — октябрь. Срезается весь гриб вместе с ножкой острым ножом или специальными ножницами.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

Под этим названием обычно объединяют несколько видов грибов, близких по тем или иным признакам, которые тем не менее хорошо отличаются друг от друга по цвету или формой плодовых тел, местами обитания или сроками плодоношения.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ МЕДОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот вид гриба отличается от предыдущего тем, что имеет оливково-коричневый цвет. Чешуйки на шляпке цвета хаки. Пластинки имеют желтоватый оттенок, а ножка оливкового цвета.

Споровый порошок желтого цвета.

Гриб можно употреблять в пищу в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Опенок осенний медовый растет в дубовых лесах или на древесине липы, дуба. Встречается очень часто на всей территории Европы и плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора этого гриба считается август — сентябрь. Срезать нужно острым ножом как можно ближе к грибнице, стараясь при этом не повредить ее.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ СЕВЕРНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот вид гриба имеет на шляпке желтые чешуйки, желтоватые пластинки. Кольцо у него с желтоватой каемочкой. Ножка тонкая и достаточно высокая. Шляпка средних размеров.

Гриб можно использовать как в свежем виде, так и для маринования.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Произрастает этот гриб в смешанных лесах Европы, часто на древесине березы, иногда на хвойных деревьях или на валежнике и пнях. Встречается редко, но плодоносит очень обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальным временем для сбора этого вида опят считается конец августа — сентябрь. Срезать грибы нужно очень острым ножом, чтобы не расщепить их тонкую и нежную ножку.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ СЕРЫЙ (травяной)

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот вид опят характеризуется более мясистым плодовым телом, шляпка имеет серый цвет, за что вид и получил свое название. Шляпка покрыта темно-серыми, иногда черными, оттопыренными чешуйками. Мякоть этих грибов менее душистая, чем у других видов опят.

Травяные опята используются в пищу в свежем виде. Они также пригодны и для маринования.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растут эти грибы в дубовых лесах, ивняках, ольшаниках. На территории Европы встречаются довольно редко, но плодоносят местами весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот вид грибов ценится грибниками гораздо меньше всех остальных опят. Оптимальным временем сбора считается конец сентября — начало октября. Срезать ножку гриба нужно у самого основания острым ножом, присыпав затем место среза листьями или травой.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ СРОСТКОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб имеет шляпку диаметром 2—10 см, покрытую коричневатыми чешуйками. Пластинки вначале белые, с возрастом становятся коричневыми, иногда бывают окрашены неравномерно.

На ножке опенка имеется белое пленчатое кольцо с коричневой каемочкой по краю. Выше кольца ножка гриба коричневато-белая, а ниже светло-коричневая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет в лиственных, смешанных и хвойных лесах, а также на вырубках, кроме того, встречается в виде древесных наростов на березе и осине. Произрастает на всей территории Европы и плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальным временем сбора считается август — сентябрь. Срезать грибы нужно острым ножом под корень, так как ножки у них короткие и тонкие.

ПАУТИННИК БЕЛОВАТО-ФИОЛЕТОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба ширококолокольчатая, затем выпуклая, с широким бугорком, диаметром 3—9 см, беловато-лиловая, в центре — буроватая. Пластинки частые, могут быть от темно-фиолетовых до серо-лиловых, со временем приобретая охристо-бурый цвет.

Мякоть у молодых грибов фиолетовая или серо-фиолетовая, со временем голубоватая или буроватая. Вкус приятный.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка гриба серебристо-белая, с фиолетовым оттенком, с беловатыми кольцевидными остатками покрывала, которое исчезает у старых грибов, книзу расширенная.

Гриб используется для приготовления различных блюд в свежем, маринованном и соленом виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб преимущественно в хвойных и лиственных лесах Европы, любит свежие и влажные почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Группами встречается в период с августа по ноябрь. В изобилии растет в сентябре. При сборе его необходимо осторожно выкрутить, стараясь не повредить грибницу.

ПАУТИННИК БЛЕСТЯЩИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—10 см, выпуклая, потом плоская, в сырую погоду липкая, в сухую — блестящая.

Мякоть приятно пахнет укропом, толстая, рыхлая, бледно-желтовато-го цвета. Пластинки частые, очень широкие, у молодых грибов желтые, со временем ржаво-коричневые.

Споровый порошок желто-бурый.

Ножка достигает 5—10 см высоты, 2 см ширины, внизу клубневидно-утолщенная.

Используется для маринования, соления, сушки. Необычный запах гриба позволяет использовать его как приправу к мясным и рыбным блюдам.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Широко распространен в хвойных лесах, чаще всего в сосняках, растет большими скученными группами. Иногда гриб можно встретить и в смешанных лесах, где он селится преимущественно на кислых перегноистых почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Самый оптимальный сезон для грибной охоты — с августа по сентябрь. Из-за рыхлой мякоти гриб лучше всего собирать в лукошко или плетеные корзины, на дно которых нужно положить лист бумаги.

ПАУТИННИК БОЛЬШОЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Выпуклая или выпукло распростертая шляпка этого гриба обычно имеет серо-фиолетовый цвет.

Мякоть у молодых плодовых тел лиловая, а затем белая, без особого запаха и вкуса. Пластинки — приросшие зубцом, слегка низбегающие, бледно-фиолетовые, затем светло-коричневые, частые.

Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка центральная, цилиндрическая, бледно-лиловая, беловатая, к основанию буроватая, булавовидно утолщенная, сплошная.

Паутинник большой пригоден как для быстрого приготовления грибных блюд, так и для длительного хранения.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет паутинник большой в лиственных и хвойных лесах, на песчаных почвах. Чаще всего этот гриб можно встретить на опушке леса. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Самое лучшее время для сбора паутинника большого — сентябрь. Для сохранения грибницы гриб необходимо выкручивать. Для этого его берут пальцами за шляпку, поворачивают на треть оборота и наклоняют набок. После чего плодовое тело осторожно поднимают вверх.

ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у молодых грибов ширококолокольчатая, затем распростертая, волокнистая, кирпично-красного цвета.

Мякоть без особого запаха и цвета, желтая или бурая. Пластинки — приросшие, редкие, широкие, светло-коричневые.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка сильно утолщенная книзу, плотная, с красно-кирпичными поясками (браслетами), достаточно плотная.

Этот гриб можно употреблять в пищу в вареном, соленом, маринованном и сушеном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб группами или в одиночку. Паутинник браслетчатый любит смешанные и лиственные леса Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБО-

РА. Собирают грибы с июля по сентябрь. Употреблять рекомендуется в день сбора. Плодовые тела по возможности необходимо укладывать пластинками книзу, в противном случае в складки спороносного слоя будет набиваться песок, который потом трудно вымывается.

ПАУТИННИК ГОЛУБОСТВОЛЬНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает в диаметре 2—12 см. Она окрашена в желтовато-серый или оранжево-коричневатый цвет, покрывается густым слизистым слоем во время дождей или в сырую погоду, в сухую погоду — блестящая и глянцевая. У молодых экземпляров она выпуклой колокольчатой формы, с возрастом практически не меняется.

Мякоть обладает голубоватым или даже желтоватым оттенком. Пластинки прирастают к шляпке зубцом, окрашены в фиолетовый или коричневый цвет.

Споровый порошок бледного желто-коричневого цвета.

Высота ножки от 6 до 12 см, ее диаметр около 1 см. Ножка этого гриба имеет свою особенность — ближе к основанию шляпки она окрашена в несвойственный для грибов фиолетовый цвет. Ближе к основанию цвет приобретает желтоватый оттенок. На ножке находится несколько кольцеобразных полос, покрытых слизью.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Паутинник голубоствольный произрастает в еловых лесах или в болотистой местности, его можно найти возле сосен, иногда в лиственных лесах. Встречается небольшими группами и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Рекомендуется собирать в августе и сентябре. Гриб нужно срезать ножом или выкручивать.

ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ СЛИЗИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка полусферическая, затем — выпукло-распростертая, слизистая, при высыхании приобретает каштановый или желтовато-коричневый цвет, к краю — более светлый.

Светло-желтоватого цвета мякоть имеет приятный вкус и запах. Пластинки — с зазубренным краем, частые, сначала буроватые, затем — ржаво-коричневые.

Споровый порошок светло-оранжевый.

Ножка средняя, слизистая, белая или охристая.

Этот гриб используется свежим, маринованным, соленым.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет часто в большом количестве в сосновых и смешанных с сосной лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Нужно собирать с августа по октябрь. Срезая или выкручивая, использовать только в день сбора.

ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба большая — в диаметре бывает до 15 см, у молодых грибов — полушаровидная, позже — плоская, в середине бывает вдавленной. Цвет шляпки всегда желто-оранжевый. Паутинистое покрывало желтое. Край шляпки тонкий, светлоокрашенный.

Мякоть плотная, без особого вкуса и запаха, цвет желтоватый. Пластинки приросшие зубцом, тонкие, частые. Цвет пластинок сначала ярко-желтый, потом ржаво-бурый.

Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка бывает высотой до 8 см, плотная, в основании — клубневидно расширенная (в форме сердечка). Цвет ножки всегда желтый, только в верхней части светлее. На изломе или при надавливании ножка становится оранжевой. На поверхности ножки могут быть следы паутинистого покрывала.

Используется паутинник полусверкающий для маринования вместе с другими грибами. Иногда его сушат.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Селится этот гриб группами в широколиственных лесах Европы. Любит расти возле березы и дуба, в хорошо увлажненных местах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб в августе и сентябре. Его срезают на расстоянии 2 см от земли и складывают в лукошко слоями.

ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка до 20 см в диаметре, плотная, мясистая, у молодых грибов имеет полушаровидную форму. Цвет шляпки изменяется с ростом гриба: сначала темно-фиолетовый, с охристым оттенком посередине, затем каштановый, с фиолетовым оттенком по краю.

Мякоть имеет приятный вкус и запах, достаточно плотная, белого цвета. Пластинки белые, со слабым фиолетовым оттенком, приросшие зубцом.

Споровый порошок беловатый.

Ножка очень длинная — до 15 см, плотная, со слабо выраженным клубнем в основании. Цвет ножки голубовато-фиолетовый или охристо-желтый.

Паутинник превосходный хорошо подходит для всех видов кулинарной обработки, но лучше всего его мариновать.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб — верный спутник березы. Встречается в лиственных и смешанных лесах на богатой почве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с августа по октябрь. Иногда встречается и в ноябре. Гриб рекомендуется срезать ножом. Использовать нужно в день сбора.

ПАУТИННИК СЪЕДОБНЫЙ, толстушка

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб получил название за мясистую, плотную, толстую шляпку диаметром до 8 см. Шляпка обычно бледная, беловато- или серовато-бурая, влажная, немного выпуклая, несколько вдавленная в центре, с завернутыми вниз краями. Пластинки у молодых грибов одного цвета со шляпкой или светло-глинистые, позднее — буроватые, частые, приросшие к ножке.

Мякоть имеет приятный запах и вкус, плотная, бледная.

Споровый порошок беловатый.

Ножка плотная, ровная, книзу суженная, длиной до 3 см. Часто на ножке можно обнаружить остатки паутинистого покрывала, которые затем совсем исчезают.

Используется этот гриб для варки, жарения, маринования, соления. Хорошо подходит к мясным и рыбным блюдам.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб в западных районах России, в основном в сосновых лесах на перегнойной почве, на мусорных кучах, иногда — на лугах, выгонах, в огородах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Можно собирать грибы с июня и буквально до заморозков. Самое лучшее время сбора — сентябрь. Грибы срезают на расстоянии 1—2 см от земли. Нельзя собирать их в пластмассовую посуду, так как мякоть может слипнуться.

ПАУТИННИК ТОЛСТОМЯСИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба довольно широкая, иногда может достигать 12 см в диаметре, но наиболее часто встречается гриб со шляпкой в диаметре 5—8 см. По форме она немного выпуклая, изогнутая, закругляется книзу. Поля шляпки ворсистые, ближе к середине становится гладкой и сухой. Цвет ее может быть табачно-коричневым и имеет всевозможные вариации коричневых оттенков.

Мякоть белого цвета, слабо пахнет и не обладает определенными вкусовыми качествами. Пластинки несильно прикрепляются к шляпке, иногда приросшие зубцом, частые и узкие. Цвет пластинок у молодых грибов нежно-кремовый, с возрастом становится темно-желтым или коричневым.

Споровый порошок коричневый.

Ножка этого гриба может достигать 8 см в высоту, диаметром 1,5—2 см, плотная, крепкая, равномерная по всей длине. Ближе к основанию шляпки она белого цвета, на всем остальном участке преобладает розовато-оранжевый оттенок. На ножке также имеются остатки покрывала, под шляпкой они белые, закрытые.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Паутинник толстомясистый растет в еловых и сосновых лесах, любит влажные участки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб произрастает с конца лета до глубокой осени. Гриб редок, поэтому следует воздержаться от его сбора.

ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у паутинника фиолетового большая — диаметром 5—12 см, вначале колокольчатая, выпуклая, затем выпукло-распростертая, темно-фиолетового цвета, чешуйчатая, волокнистая, сухая, гладкая, с опущенным вниз краем.

Мякоть фиолетовая или серо-фиолетовая, затем выцветающая — белая, хрупкая, мягкая, без особого запаха и вкуса. Пластинки — приросшие зубцом, широкие, толстые, обычно одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок бурый.

Ножка клубневидно вздутая у основания, темно-фиолетовая, сплошная, в верхней части мелкочешуйчатая.

Пригоден для консервации в домашних условиях и сушки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается на почве во влажных хвойных и лиственных лесах. Предпочитает небольшие углубления или канавы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают грибы с августа по сентябрь. Рекомендуется выкручивать их, а не срезать, чтобы не оставлять в почве ножку.

ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТОНОГИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром до 9 см, выпуклая, реже — колокольчатая, коричнево-бурая, по краю с фиолетовым оттенком, покрыта темно-бурыми чешуйками.

Мякоть буроватая, без особого цвета и запаха. Пластинки у молодых грибов фиолетово-голубоватого цвета, затем с коричнево-бурым налетом спор.

Споровый порошок бурый. Споры эллипсоидные, бесцветные.

Ножка ровная, коричнево-бурая, беловатая, с фиолетовым оттенком у пластинок, темно-бурые чешуйки расположены концентрическими кругами.

Для приготовления блюд можно использовать свежим, маринованным, сушеным.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в больших количествах в лиственных и смешанных лесах, преимущественно под березами. Иногда встречается по обочинам дорог на меловых почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают паутинник чешуйчатый в период с июля по октябрь. Грибы необходимо срезать рядом с основанием, пеньки ножек присыпать землей.

РОЗИТЕС ТУСКЛЫЙ,
колпак

ВНЕШНИЙ ВИД. Полусферическая или конусовидно-выпуклая, часто с бугорком, шляпка этого гриба достигает в диаметре 3—12 см, обычно глинисто-оранжевого или абрикосово-желтого цвета.

Пластинки частые, мелкие, вначале грязно-желтоватые, затем от бледно-охряных до охряно-коричневатых.

Споровый порошок ярко-желтый.

Ножка средняя, с двойным желтоватым кольцом, с приросшей вульвой у основания (исчезает со временем).

Для приготовления блюд можно использовать свежим, а также маринованным и соленым.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и смешанных лесах. Предпочитает влажные и тенистые места, глинистые и песчаные почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Массово встречается в период с июля по октябрь. Самый лучший месяц для сбора — сентябрь. Гриб следует осторожно срезать ножом, стараясь не повредить грибницу.

ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. У чешуйчатки боровой шляпка диаметром 3—8 см, полусферическая, колокольчатая или выпукло-распростертая, иногда с остатками покрывала, клейкая. Окрашена в охряно-коричневый или красновато-рыжий цвет, по краю зеленовато-рыжая.

Мякоть не имеет особого вкуса и запаха, она серовато-желтого цвета, в ножке — коричневатого. Пластинки частые, у молодых грибов зеленовато-желтые или желтые, со временем приобретают оливково-коричневый цвет.

Споровый порошок темно-желтый.

Полая ножка иногда имеет корневидный отросток, у пластинок — зеленовато-желтый, книзу — ржаво-рыжий или коричневатый оттенки, по структуре она всегда волокнисто-чешуйчатая.

Используется в свежем виде. Идет в заготовки (маринование, соление). Не рекомендуется гриб сушить, так как при сушке исчезают все питательные вещества.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Часто селится в сосновых лесах. Нужно искать на подстилке, гнилых ветках, пнях.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Массово встречается с августа по октябрь. Гриб лучше всего аккуратно срезать ножом, стараясь не повредить грибницу.

ЧЕШУЙЧАТКА ВОРСИСТАЯ

Гриб обладает не очень высокими вкусовыми качества.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—15 см, мясистая, выпуклая, шафраново-желтая или бурая, покрыта толстыми, более темными, частыми, оттопыренными чешуйками.

Мякоть бледная, потом желтоватая, с редечным вкусом и запахом. Пластинки — приросшие к ножке или немного нисходящие, у молодых грибов желтоватые, у зрелых — темно-коричневые.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой до 12 см, диаметром до 1,5 см, одного цвета со шляпкой, с кольцом, густо покрыта отстающими чешуйками.

После отваривания используется для маринования вместе с другими грибами.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРА-

СТАНИЯ. Чешуйчатка ворсистая растет на пнях, отмирающих и живых стволах лиственных деревьев, нередко большими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается с августа по октябрь, иногда в ноябре. Лучше всего срезать гриб ножом, стараясь не повредить при этом грибницу.

ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба диаметром до 5—18 см, ширококолокольчатая, с возрастом — плоско-округлая, плотная, с разбросанными по всей поверхности красноватыми крупными чешуйками.

Мякоть буровато-желтоватая. Пластинки — широкие, приросшие к ножке, желтого или коричневого цвета.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка высотой до 10 см, диаметром до 1,5 см, плотная, желтовато-бурая, с коричневыми пятнами, с волокнистым кольцом вверху, исчезающим в зрелости.

Употребляется гриб в свежем, маринованном и соленом виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно на стволах тополей и ив, реже — на кленах, яблоне, груше, на пнях лиственницы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Появляется в августе — сентябре, на Дальнем Востоке и в Приморье растет весной и в начале лета. Гриб нужно срезать ножом таким образом, чтобы конец ножки остался на древесине.

ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба может быть беловатой или светло-желто-буроватой, выцветающей, до 10 см в диаметре, сначала выпуклой, потом распростертой; в центре она с широким округлым бугром, гладкая, растрескивающаяся.

Мякоть сладковатого вкуса, белая, тонкая.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высокая — до 8 см и тонкая — до 1 см, с кольцом вверху, почти белая, внизу постепенно буреет, внутри полая, мучнистая. Кольцо перепончатое, беловатое, а затем коричневатое от высыпавшихся спор.

После предварительного отваривания употребляется в свежем, маринованном, соленом виде. При сушке чернеет и теряет вкус.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Любит смешанные и хвойные леса, где нужно искать на слое лесной подстилки. Селится на перегнойной почве в огородах, парках, лесах, одиночно и небольшими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Самое лучшее время для сбора — с июня по сентябрь. Надо аккуратно срезать или выкрутить гриб, уложив его в мягкую тару.

ЧЕШУЙЧАТКА ТОЛСТАЯ

Гриб обладает прекрасными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба округло-выпуклая, плотная, толстая, золотисто-желтая, клейкая, при высыхании — блестящая, с редкими концентрическими ржавыми чешуйками.

Мякоть бледно-желтая. Пластинки — приросшие к ножке, серо-желтые, позже коричнево-ржавые.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка светло-желтая, сначала со ржавыми чешуйками, затем, после их опадения, — гладкая, с волокнистым, быстро исчезающим кольцом.

Употребляется в свежем, соленом, маринованном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на сухих стволах лиственных деревьев (ясень, вяз, береза и др.) одиночно и группами; любит хвойные и лиственные леса.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается в лесной зоне с июля по октябрь. Собирают способом выкручивания.

ЧЕШУЙЧАТКА УГОЛЬНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у гриба диаметром 2—5 см, у молодых грибов — выпукло-распростертая, со временем плоскораспростертая, клейкая, после высыхания — светло-коричневая, блестящая, с остатками покрывала по краю, более светлого по тону.

Мякоть рыжевато-коричневатая, утолщенная в середине. Запах редечный или вовсе отсутствует. Пластинки частые, желтовато-зеленые, со временем оливково-коричневые.

Споровый порошок коричневый.

Ножка прямая, средняя, желтоватого цвета, у основания буроватая.

Для приготовления пищи этот гриб используется свежим, маринованным. Сушеные грибы используются в качестве приправы к первым блюдам.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в смешанных лесах. Заселяет гари (отсюда и название), а также старые кострища.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела образуются с июня по октябрь. Собирать их можно, срезая ножом или выкручивая. Использовать лучше всего в день сбора, так как гриб быстро портится.

КРЕПИДОТОВЫЕ

Плодовые тела грибов семейства крепидотовые обычно мелких и средних размеров, тонкомясистые, загнивающие после созревания. Шляпка у этих грибов сидячая, боковая или распростертая, без ножки или с зачаточной ножкой, неправильной формы, округлая, яйцевидная, почковидная, уховидная, раковиновидная, лопастная. Цвет варьируется, он может быть белым, кремовым, желтоватым, охряным, бурым. Поверхность плодового тела может быть сухая или слизистая, чешуйчатая, войлочно или бархатисто опушенная, реже — голая.

Пластинки грибов семейства крепидотовые преимущественно веерообразные, белые, беловатые, затем бурые, тонкие, частые. Ножка боковая, эксцентрическая, сплошная, войлочно-волосистая, но чаще всего отсутствует. Споровый порошок крепидотовых грибов бурый, охряно- или красновато-бурый. Мякоть тонкая, белая, беловатая, на изломе не меняет цвета, без особого запаха и вкуса.

Растут такие грибы на пнях, ветвях, древесине, преимущественно лиственных пород, реже — на хвое, стеблях травянистых растений, почве.

Семейство представлено одним родом крепидот, характеристика которого совпадает с характеристикой семейства. Существует около десятка видов крепидотовых, которые растут по всей Европе. Но в наших краях можно найти только два вида: крепидот мягкий и крепидот изменчивый.

КРЕПИДОТ ИЗМЕНЧИВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка крепидота изменчивого диаметром 0,5—3 см, повернутая наружу спороносным слоем или приклепленная к субстрату боком. Шляпка гриба вначале колокольчато-выпуклая, затем распростертая, от округлой до лопастной, раковинообразная, почковидная, белая, сухая, волосисто-опушенная, с возрастом — гладкая, с завернутым вниз краем.

Мякоть белая, тонкая, без особого запаха и вкуса. Пластинки шляпки крепидота изменчивого веерообразные, тонкие, частые, по цвету белые, беловатые, красновато-буроватые, бурые.

Споровый порошок красновато-бурый.

Ножка слабо выражена только у молодых плодовых тел, короткая, центральная или боковая, беловатая, волосистая, опушенная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Крепидот изменчивый растет в основном на остатках древесины лиственных пород, реже — на живых деревьях. Встречается в умеренном поясе Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит этот гриб с июня по ноябрь. Собирая грибы, не следует вырывать их вместе с корнем. Предпочтительнее осторожно срезать их острым ножом под шляпку.

ЛЕПИОТОВЫЕ

ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ (полевой)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 5—10 см в диаметре, вначале полукруглая, позже — зонтиковидная, беловатая, в центре буроватая, покрытая мелкими тонкими чешуйками.

Мякоть белая, на изломе не изменяющая цвета, имеет приятный вкус и запах. Пластинки белого цвета, свободные.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Ножка высотой 5—8 см и до 1,5 см в диаметре, цилиндрической формы, утолщенная к основанию, гладкая, белая, с белым подвижным кольцом.

В пищу пригодна только шляпка, так как ножка этого гриба жесткая и волокнистая. Чаше всего гриб применяется для жарения и тушения.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб-зонтик растет на лесных полянах, лугах, в степях и на пастбищах. Можно встретить его вдоль дорог и в старых парках. Широко распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб с июня по октябрь. Срезать его надо под корень, стараясь не повредить грибницу.

ГРИБ-ЗОНТИК ДЕВИЧИЙ

Съедобный гриб, обладающий прекрасными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб девичий имеет шляпку диаметром 7—10 см, коричневую или темно-коричневую. Для него характерна глубоко укорененная ножка, на четверть уходящая в землю, коричневая шляпка, слабосинеющая мякоть и тонкая лимонно-желтая сетка на поверхности ножки. Вкус и запах приятные, грибные. Края трубочек лимонно-желтые, золотисто-коричневые, при надавливании становятся сине-зелеными.

Споровый порошок коричневый. Споры бледного мясного цвета с желтым оттенком.

Ножка высотой 5—15 см, толщиной 1,5—5 см, покрыта тонкой желтой сеткой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб девичий относится к теплолюбивым видам, предпочитающим европейский юг. Растет в теплых низинах, в лиственных лесах, на известковых почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с июля по сентябрь. Рекомендуется срезать ножом под корень.

ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ (лохматый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 8—18 см в диаметре, форма ее вначале шаровидная, затем зонтиковидная, серовато-бурая, серовато-желтая, к центру темнее, покрыта редкими крупными широкими чешуйками.

Мякоть белая, на изломе краснеет, особенно в ножке, с приятным запахом и вкусом. Пластинки под шляпкой частые, белые, свободные.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, бесцветные.

Ножка может достигать в высоту 20 см, в толщину до 3 см. Форма ножки цилиндрическая, к основанию расширяющаяся в клубень, беловатая или светло-коричневая, с буроватым подвижным кольцом.

В пищу пригодна только шляпка гриба, потому что его ножка жесткая и невкусная. Пригоден этот гриб для жарения и тушения.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на перегнойной почве в смешанных лесах. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб с июля по октябрь. Собирают его, срезая ножом под корень, стараясь не деформировать грибницу.

ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Это очень крупный гриб — шляпка у него круглая, достигает 50 см в диаметре, у молодых грибов — яйцевидная, затем колокольчатая, у зрелых грибов — зонтиковидная, с выступающим в центре бугорком, серовато-буроватая, с более темным центром, с угловатыми коричнево-бурыми чешуйками, по краю — хлопьевидно-волокнистая.

Мякоть белая, рыхлая, затем плотная, хрящеватая, с ореховым вкусом и слабым грибным запахом. Пластинки — свободные, очень широкие, мягкие, белые.

Споровый порошок белый. Споры гриба эллипсоидные, гладкие, бесцветные.

Ножка гриба высотой до 25 см, толщиной 3—4 см. Форма ножки цилиндрическая, в основании — с клубнем, полая внутри, светло-бурая, с темно-бурыми волокнистыми чешуйками, с подвижным, широким, сверху — белым, снизу — буроватым кольцом.

В пищу используется только шляпка, так как ножка этого гриба жесткая. Особенно вкусен гриб жареным и тушеным.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб-зонтик пестрый растет на открытых травянистых местах. Встречается в полях, садах, лесах и огородах. Образует большие поляны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора приходится на июль — октябрь. Целесообразно при сборе этих грибов пользоваться острым ножом, чтобы не причинить вреда грибнице.

ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Это гриб среднего размера. Шляпка вырастает до 8—12 см в диаметре, тонкомясистая; сначала имеет колокольчатую форму, потом становится полураспростертой, с резко выступающим бугорком в центре. Она окрашена в белый цвет, в центре ее расположены плотно прилегающие коричневые хлопьевидные чешуйки.

Мякоть у гриба белая, с приятным запахом, а вкус ее напоминает молодой лесной орех. Пластинки спороносного слоя шляпки свободные, часто расположенные. У молодых грибов они белые, у старых светло-желтоватые.

Споровый порошок светло-желтый. Споры белые, гладкие и эллипсоидные.

Ножка тонкая и длинная, достигает 16 см в высоту и 0,3—0,7 см в ширину. Она полая, беловатая, цилиндрической формы, покрыта очень мелкими светло-розовыми или коричневыми чешуйками, начинающимися от кольца, к основанию расширяется в небольшой клубень. Кольцо, расположенное в верхней части ножки, белое и подвижное.

В пищу идут только шляпки молодых грибов, в свежем и сушеном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб-зонтик сосцевидный распространен на всей территории России, Украины и Восточной Европы. Этот гриб произрастает в лиственных и хвойных лесах, на лесных полянах, старых вырубках, опушках, в парках и разросшихся яблоневых садах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб плодоносит с августа по октябрь. Собирая его, надо срезать ножку острым ножом на расстоянии 2—3 см от земли.

ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка 4—8 см в диаметре, сначала беловатая, у старых плодовых тел становится желто-бурой, с темным бугорком, у молодых грибов колокольчатая, у старых — плоско-выпуклая, с небольшими трещинами.

Мякоть белая, приятная на запах, обладает мягким вкусом. Пластинки белые, могут быть желтоватые, частые, свободные.

Споровый порошок беловатый.

Ножка с кольцом, беловатая, под кольцом с желтоватыми чешуйками, ровная или немного утолщенная к основанию, полая, над кольцом гладкая, кольцо хлопьевидное, пленчатое, к созреванию исчезает.

Употребляется только в свежем виде, применяется в домашней кулинарии.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает смешанные или хвойные леса, растет в основном группками, в некоторые годы плодоносит довольно активно. Образует так называемые «ведьмины круги».

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Срок плодоношения с июля по октябрь, плодоносит довольно активно в течение всего периода. Собирают гриб, срезая ножом посередине ножки. Укладывают в мягкую тару, отдельно от других грибов.

ЛИКОПЕРДОВЫЕ,
дождевиковые

Семейство довольно маленькое, включает в себя всего несколько видов грибов.

Плодовые тела грибов этого семейства различной формы: шаровидные, грушевидные, сливовидные; сидячие или с ножкой, покрыты двухслойным перидием. Экзоперидий белого, кремового, коричневого цветов, бывает гладким, чешуйчатым, мучнистым, шиповатым, игловидным или бородавчатым, сохраняющимся или отпадающим. Эндоперидий тонкокожистый или бумагообразный, открывающийся на вершине отверстием.

Относятся к условно съедобным, желательно употреблять в свежем виде, поскольку они скоропортящиеся. Съедобны только в молодом возрасте.

Встречаются на почве, гниющей древесине, иногда на песчаниках, в самом лесу и на опушках, можно встретить и в хвойных лесах.

ДОЖДЕВИК КОРИЧНЕВЫЙ
(умбровый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело этого гриба бывает высотой до 8 см, в поперечнике достигает 1—6 см. Верхняя часть окрашена в беловатый, позже — охристый цвет, при созревании становится темно-умбро-коричневой. Плодовое тело имеет шаровидную, сливовидную форму, сидячее или на небольшой ложной ножке, снизу складчатое. Оболочка сверху покрыта игольчатыми шипами разных размеров, снизу — беловатыми зернышками.

У молодых грибов мякоть белая, у старых плодовых тел становится коричнево-пурпурной, не имеет особого вкуса и запаха.

Споровый порошок желто-коричневый.

Этот гриб можно употреблять в пищу в свежем виде, только молодым, пока не потемнела мякоть. Очень хорош он в сушеном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Селится гриб в хвойных и лиственных лесах, на лугах, пастбищах. Растет на гнилой древесине, на различных почвах, часто растет единичными экземплярами или небольшими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать его следует с июля по сентябрь, аккуратно срезая или выкручивая ножку гриба. Важно при этом не повредить грибницу. Укладывать грибы необходимо в мягкую тару отдельно от других видов.

МУХОМОРОВЫЕ,
аманитовые

В семейство мухоморовые объединены грибы, имеющие плодовые тела с хорошо развитой центральной ножкой, свободные пластинки, белый или розовый споровый порошок. У большинства грибов этого семейства в основании ножки свободная или приросшая вульва.

В семействе мухоморовые есть как съедобные грибы (кесарев гриб, олений плютей), так и смертельно ядовитые (бледная поганка, вонючий мухомор). Семейство включает в себя несколько родов, среди них род *аманитовые*, объединяющий многие виды крупных грибов. Ножка у них расположена по центру, шляпка окрашена в самые разные оттенки красного, белого и зеленого цветов.

Начальная фаза развития плодового тела характеризуется тем, что гриб полностью укутан покрывалом, которое с ростом гриба обычно разрывается, причем верхняя его часть очень часто остается на шляпке в виде хлопьев, а нижняя образует вульву, находящуюся в основании ножки и имеющую вид клубневидного вздутия. Вульва может быть свободной либо приросшей к основанию ножки или имеет вид хорошо заметных колец.

Частное покрывало после разрыва может остаться на ножке в виде манжетки, воротничка, гладкого или полосатого. Некоторые виды не имеют такого кольца, но на ножке в любом случае остаются более или менее крупные чешуйки.

Пластинки у грибов из рода аманитовые белые или слегка желтоватые, но никогда не встречаются белые или коричневые. Споры бесцветные или белые.

Род известен своими съедобными грибами. Прекрасными пищевыми качествами обладает цезарский гриб, который распространен в некоторых районах Закавказья и в Карпатах. На Дальнем Востоке собирают дальневосточный цезарский гриб, а в средней полосе нашей страны произрастают розовый мухомор и разновидности поплавков.

В нашей стране встречается около 30 представителей грибов, имеющих отношение к роду аманитовые. Почти все грибы из этого рода образуют грибницу и вступают в симбиотические отношения с различными древесными породами.

ВОЛЬВАРИЕЛЛА СЪЕДОБНАЯ

Это гриб, отличающийся замечательными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у гриба сначала колокольчатая, потом полураспростертая, в диаметре достигает примерно 10 см, пепельно-серого цвета, потом постепенно выцветающая, с черными прижатыми волосками.

Ножка гриба белая, плотная, вначале волокнистая, потом гладкая. Вульва широкая и белая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб широко распространен в теплых районах Европы и Азии, где температура не опускается ниже 27°C. Часто встречается в Закавказье. В естественных условиях растет на перегное, навозе и другой подстилке, температура которой не менее 42°C.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно найти с июля по октябрь. Собирать его необходимо путем выкручивания ножки, но можно при этом использовать и нож.

ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ

Плютей белый относится к грибам, которые всегда занимают почетное место на праздничном столе.

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр шляпки гриба примерно от 3 до 6 см, она распростертая, белая, с темным бугорком посередине. Пластинки — свободные, частые, широкие, сначала белого цвета, потом, по мере взросления гриба, становятся розоватыми.

Споровый порошок розовый.

Ножка высотой от 4 до 6 см, толщиной 0,5 см, цилиндрическая и книзу расширенная, белая, с сероватыми волокнами.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно на валежной древесине, но иногда попадается и на лесных складах или гниющих опилках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб встречается в наших лесах с середины июня по август. Собирать его можно способом выкручивания ножки. Потом место в грибнице следует присыпать мхом и утоптать.

ПЛЮТЕЙ КАРЛИКОВЫЙ

Хороший, ароматный гриб, и внеше — одно заглядение.

ВНЕШНИЙ ВИД. Очень маленький гриб, шляпка диаметром 1—5 см, темно-бурого цвета, почти черная посередине.

Пластинки сначала белые, розовеющие к зрелости.

Споровый порошок розово-коричневый.

Ножка беловатая, ровная или волокнистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Распространен в Западной Европе, Северной Америке, а в нашей стране встречается в некоторых районах Сибири. В основном эти грибы растут на валежнике хвойных и некоторых лиственных пород деревьев.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается с середины августа. Необходимо срезать гриб ножом, после чего рекомендуется присыпать место в земле мхом или любой другой лесной подстилкой.

ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ КОРИЧНЕВЫЙ

Гриб относится к съедобным, но, поскольку он практически безвкусен, его популярность у любителей «тихой охоты» невелика.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, с гладкой или волокнистой кожицей, часто буровато-серого или серовато-коричневого цвета.

Мякоть гриба светлая, имеет картофельный запах. Пластинки — свободные, сначала белые с розовым оттенком, впоследствии ярко-розовые.

Споровый порошок ярко-розовый.

Ножка 10—15 см высотой, но при этом достаточно тонкая — всего 1—2 см, обычно цилиндрическая или немного расширенная книзу, без кольца и вульвы.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Олений плютей растет на пнях, стволах гниющих деревьев всех лиственных пород. Можно обнаружить его и на кучах опилок или соломы, тогда его шляпки бывают большего размера. Произрастает плютей олений в умеренном поясе на территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб можно найти с июня до сентября в европейской части нашей страны. При сборе грибов можно ограничиться одними шляпками, которые легко отделяются от ножек, или срезать их при помощи ножа.

ПЛЮТЕЙ РОЗОВОНОГИЙ

Отличается нежным и приятным вкусом.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у молодых грибов колокольчатой формы, в дальнейшем она становится более плотной и достигает 8 см в диаметре. Цвет ее различный, начиная от коричневого до черного, у зрелых грибов — светло-коричневый. Середина шляпки обычно более темная, чем края. Продольно-полосатые поля шляпки содержат нежные бороздки. Кожа приятная, «вельветовая», с размытыми пятнышками.

Мякоть нежно-розовая. Пластинки розового цвета, свободные, а по краю шляпки немного закругляются.

Споровый порошок нежно-розовый.

Ножка тонкая и светлая, достигает 9 см в высоту. К основанию она утолщается, а наверху заметны коричневатые крапинки. Ножка продольно-волокнистая, с розовым оттенком.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб распространен во многих европейских странах, в том числе и в России. Растет плютей розовоногий на пнях, обрубленных хвойных деревьях. Излюбленное место обитания — гористая местность, покрытая хвойными деревьями. Этот гриб растет в основном в одиночку.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Грибы появляются уже в середине лета, но собирать их лучше в середине октября. Делать это следует очень осторожно, чтобы не повредить грибницу, так как этот вид грибов находится на грани исчезновения. Ножом нужно срезать ножку гриба приблизительно посередине. Не следует приминать грибницу, достаточно немного присыпать ее листьями.

ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ

Своеобразен как внешне, так и по вкусу и аромату.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба в диаметре достигает 8—10 см, выпуклая, с бугорком посередине, темно-бурого цвета. Поверхность ее продольно-полосатая, с волнистыми хлопьями.

Мякоть белая, тонкая, немного горьковатая, имеет своеобразный редечный запах. Пластинки широкие, частые, сначала беловатые, потом розоватые.

Споровый порошок розово-коричневый.

Ножка примерно 10 см высотой и 0,5 см толщиной, плотная и ровная, покрыта волнистыми хлопьями.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на опавших ветвях, присыпанных землей, на пнях и около них. Встречается на всей европейской территории нашей страны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с начала июля до конца августа. Собирать целесообразно способом выкручивания ножки.

ПЛЮТЕЙ ЧЕРНООКАЙМЛЕННЫЙ
(чернокрайный)

Малоизвестный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка обычно диаметром от 5 до 7 см, серовато-коричневого цвета, шелковистая.

Мякоть в центре шляпки толстая, мягкая. Вкус и запах приятные. Пластинки сначала белые, потом розоватые, с темно-бурым, почти черным краем.

Споровый порошок розовый.

Ножка длиной от 5 до 10 см, толщиной 1 см, серая и волокнистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Чернокрайный плютей растет на гнилых пнях и валежной древесине во влажных лесах Европы. Встречается достаточно редко.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб начинает появляться с середины июня и встречается в лесах до сентября.

ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ,
толкачик белый

Гриб не особенно популярен из-за чрезмерной хрупкости.

ВНЕШНИЙ ВИД. Весь гриб снежно-белого цвета. Шляпка у него диаметром до 10 см, белая, у молодых грибов колокольчатой формы, у зрелых — плоская, с бугорками посередине. Кожица шляпки сухая, у молодых — с белыми хлопьями, которые потом исчезают.

Мякоть желто-коричневого поплавка белая. Пластинки близкорасположенные, частые, свободные, беловатого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка достигает 15 см в высоту и около 2 см в толщину. Иногда бывает пушисто-чешуйчатой, изредка гладкой, часто расширена у основания и помещена в широкую вульву. Кольцо на ножке отсутствует.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Поплавок белый растет преимущественно в березовых и хвойных лесах. Но встречается там достаточно редко и в небольшом количестве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб можно встретить осенью, начиная с конца августа. Гриб надо собирать, выкручивая ножку.

ПОПЛАВОК СЕРЫЙ,
толкачик серый

Относится к средним по вкусовым качествам грибам.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка имеет диаметр от 4 до 10 см, серого цвета, у молодых грибов колокольчатая, у зрелых — почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым полосатым краем. Кожица на шляпке сухая, у молодых грибов — с белыми хлопьями, потом исчезающими.

Мякоть гриба белая. Пластинки выпуклые, близкорасположенные, частые, белого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка до 15 см высотой, примерно 2 см толщиной, белая, пушисточешуйчатая, расширена у основания и помещена в широкую вульву, белую или серо-коричневую, глубоко погруженную в землю. Кольца на ножке нет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб предпочитает светлые березовые и смешанные лиственные леса. Растет также по окраинам дорог и болот на увлажненной почве с июля по сентябрь. Часто толкачики можно встретить на опушке леса среди травы. Поплавки распространены в средней полосе России, а также в амурской тайге, где их можно встретить в черноберезовых, лиственных и дубовых лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет гриб с июля по октябрь. Собирать его следует, выкручивая ножку то в одну, то в другую сторону. Не рекомендуется выдергивать гриб из земли, чтобы не повредить грибницу. Место, на котором он рос, следует забросать лесной подстилкой и утоптать.

ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ

Порадует вкусом и в жарке, и в засолке.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает 7 см в диаметре, оранжево-охристого цвета, края ребристо-полосатые.

Мякоть белого цвета без характерного запаха. Пластинки белого цвета, свободные, частые и достаточно широкие.

Споровый порошок белый.

Ножка достигает 12 см длины, примерно 1 см толщины, белого цвета, с охристо-извилистыми поясками. Вульва белая и свободная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб можно встретить преимущественно в лиственных, смешанных лесах, болотистой местности и на кислых почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать эти грибы рекомендуется с июля по сентябрь включительно. Основной способ — выкручивание ножки гриба. После чего обязательно следует засыпать это место мхом и утрамбовать.

ЦЕЗАРСКИЙ ГРИБ

Обладает великолепными вкусовыми качествами. Цезарский гриб получил столь необычное название в связи с тем, что в античные времена считался деликатесом и подавался исключительно к столу знатных особ, в том числе и римских императоров (цезарей).

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр шляпки может колебаться от 6 до 20 см. Обычно верх гриба окрашен в оранжево-желтый или оранжево-красный цвет. На полосатом крае шляпки могут быть остатки покрывала.

Мякоть белая или желтоватая. Пластинки золотисто-желтые, широкие и частые.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба желтого цвета, цилиндрическая. Под шляпкой находится желтая манжета, которая иногда может быть и полосатой. Вульва белая, свободная или полусвободная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается в Северной Америке, Азии, некоторых районах Африки и Европы. Растет он и в западных районах Грузии, в Азербайджане, на Украине — в предгорьях Карпат, а также в южных районах России. Гриб любит селиться в буковых, грабовых, каштановых лесах южных широт.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет цезарский гриб с начала лета и до поздней осени. Срезать его следует аккуратно, чтобы не повредить грибницу.

ЦЕЗАРСКИЙ ГРИБ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ

И вкус, и аромат — вне критики.

ВНЕШНИЙ ВИД. Отличается от обыкновенного цезарского гриба вульвой, которая внутри желтого цвета, а также наличием внутри нее особого желтого стаканчика, достигающего 3 см в высоту у крупных плодовых тел. На шляпках дальневосточного цезарского гриба никогда не бывает обрывков покрывала, зато есть бугорок.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Дальневосточный цезарский гриб хорошо известен в Приморье и на Южном Сахалине. Растет он в дубовых лесах, зарослях лещины, иногда его можно встретить под березой.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Созревают дальневосточные цезарские грибы с июля по сентябрь при теплой и солнечной погоде. Аккуратно срезайте их при сборе у основания ножки, стараясь не повредить грибницу.

НАВОЗНИКОВЫЕ

Плодовые тела представителей этого семейства могут быть различных размеров, чаще всего тонкомясистые и пленчатые, покрывала у них бывают общие и частные. Полушаровидные, яйцевидные, колокольчатые, конусовидные шляпки грибов обычно серые, белые, реже — бурые. Пластинки всегда приросшие, почти низбегающие, вначале светлые, а затем темнеющие до черных. Ножки светлоокрашенные, гладкие, с мучнистым налетом, с кольцом или без него. Споровый порошок у всех грибов этого семейства темный или черный. Мякоть светлоокрашенная, у некоторых видов при созревании расплывается в черную жидкость.

Большинство грибов этого семейства съедобны и используются в кулинарии для приготовления первых и вторых блюд и длительного хранения. Но перебирать и сортировать грибы необходимо в день их сбора, не допуская залеживания и гниения.

Все навозниковые предпочитают унавоженную почву, подстилку или мертвую древесину. Грибы этого семейства легко найти около животноводческих ферм, в огородах, парках и садах. Способы их сбора очень разнообразны.

КОПРОБИЯ ЗЕРНИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела этого вида грибов мелкие, диаметром до 3 см, сначала имеют замкнутую форму, а по мере созревания раскрываются, становятся похожи на маленькие блюдца с плоским ярко-желтым диском спороносного слоя.

Мякоть гриба тонкая, легко впитывающая влагу, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок беловато-желтый. Споры имеют продолговатую, немного округленную форму.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб часто растет на свежем коровьем навозе, птичьем помете, навозных кучах, свалках. Растет многочисленными группами, которые порой полностью покрывают субстрат.

Зона распространения вида обширна: европейская часть России, Украина, Дальний Восток, Урал. В более северных районах гриб встречается редко.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб живет колониями, поэтому поиск его значительно упрощается. Необходимо только найти навозную кучу или отправиться на пастбище, на котором постоянно кормятся коровы, козы или лошади. Активнее всего плодоносит с июня по сентябрь. При сборе следует оберегать грибницу, поэтому грибы отделять от нее целесообразно острым ножом.

МОНТАНЕЯ КАНДОЛЛЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—8 см, у молодого гриба она колокольчатая, затем выпукло-распростертая, по краям белого, а в центре желтого цвета. Часто шляпка покрыта чешуйками, у нее волнистые и извилистые края.

Мякоть с приятным вкусом, без запаха, тонкая и хрупкая, белая. Пластинки приросшие, беловатые или серо-розовые, частые, узкие.

Споровый порошок бурый.

Ножка длиной до 10 см, толщиной 0,2—0,5 см, белая, кремовая, книзу постепенно расширяется, без кольца, часто изогнутая.

Гриб используют в пищу в вареном, жареном и маринованном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб любит лиственные леса, его нужно искать на почве, около пней, реже на живых деревьях. Растет в садах, парках, по краю дорог.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет группами с мая по октябрь. Рекомендуется срезать только шляпку гриба. Это очень ломкий и хрупкий гриб, поэтому при сборе и транспортировке следует по возможности складывать его отдельно от крупных, тяжелых грибов.

НАВОЗНИК ВОЛОСИСТОНОГИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка полушаровидная, диаметром 1—4 см, очень ломкая, с подвернутым бороздчатым краем. Обычно бывает оливково-бурого или серовато-желтого цвета.

Мякоть гриба всегда одного цвета со шляпкой, без особого запаха и вкуса.

Споровый порошок буро-черный.

Ножка цилиндрическая, изогнутая, гладкая, шелковистая, без кольца, с мучнистым налетом, беловатая.

Этот гриб можно жарить, варить, мариновать. Маринад получается темным, тягучим, но с хорошими вкусовыми качествами. Сушат этот гриб редко.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб группами или пучками на гнилой древесине лиственных и хвойных пород, на пнях, у основания стволов, его можно встретить и на вырубках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно встретить с сентября по ноябрь, но больше всего в октябре. Собирать нужно только шляпки, аккуратно срезая их ножом. Собранные грибы следует как можно скорее переработать (сушка, засолка, маринование).

НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб обычно бывает среднего размера. Шляпка вырастает диаметром 3—6 см, колокольчатая, рыжая или желтовато-ржавая, покрыта блестящими (отсюда и название «мерцающий»), позже исчезающими чешуйками.

Мякоть беловатая или палевая. Пластинки частые, слабо приросшие к ножке, сначала белые, затем темно-коричневые и черные.

Споровый порошок черный.

Ножка длинная, полая, ровная, шелковисто-волокнистая, очень гибкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб обычно большими скученными группами около гнилых пней, у основания стволов деревьев, на увлажненных почвах, пастбищах, огородах. Часто встречается в европейской части России.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать навозник мерцающий следует с мая по август, но иногда гриб можно встретить и в сентябре. Грибы нужно срезать ножом в 1—2 см от земли, оставшуюся в земле часть ножки и грибницу следует присыпать землей.

ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ

Малоизвестный съедобный гриб. Употребляется свежим.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка сначала выпуклая, затем распростертая диаметром 3—11 см. Обычно бывает коричнево-бурой, каштановой, выцветающей, растрескивающейся.

Мякоть гриба буроватая, водянистая, запах и вкус грибной. Пластинки почти свободные, частые, сначала беловатые, затем коричнево-бурые.

Споровый порошок фиолетово-бурый. Споры фасолевидные.

Ножка 3—7 см высотой, 0,5—1 см толщиной, белая, цилиндрическая, полая, гладко-шелковистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб встречается на древесине лиственных пород, у основания пней и на сухостое. Растет одиночно или группами, срастаясь ножками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно встретить с июля по октябрь. Собирать лучше всего только шляпки, аккуратно срезая их ножом.

ПИРОНЕМОВЫЕ

Это обширное и разнообразное по строению семейство. Его представители имеют вегетативное тело (т. е. часть, осуществляющую питание грибов, передвижение и накопление питательных веществ, прикрепление к субстрату, на котором грибы живут, иначе называемую грибницей, или мицелием), состоящее из ветвящихся беловатых клеток, по своему внешнему виду напоминающих тонкие нити, пронизывающие субстрат. Грибница углубляется в почву на 5—12 см, способна существовать на лесной подстилке, хотя ее толщина не столь уж и велика (до 7 см).

Плодовые тела пиронемовых (видимая часть гриба, которую грибники собирают в лесу) открытые, обычно дисковидной или чашевидной формы, чаще сидячие. Их размер варьируется от нескольких миллиметров до 10 см и более в диаметре, окраска яркая — оранжево-красных тонов. У некоторых представителей семейства шляпки окрашены в желтоватый, коричневый цвет. У нескольких видов пиронемовых шляпки покрыты волосками.

Пиронемовые — типичные сумчатые грибы, т. е. поверхность, на которой развиваются споры, у них располагается на внешней стороне шляпки.

При прикосновении к крупному грибу можно увидеть над ним легкое, едва заметное облачко выбрасываемых спор и даже слышать негромкий характерный щелчок. Так пиронемовые размножаются: разбрасывают вокруг споры (на расстояние от 0,5 до 20—60 см), которые затем попадают в почву вокруг гриба-родителя, разносятся ветром, насекомыми, животными и человеком на значительные расстояния. И затем начинают развиваться при благоприятных условиях (нужной влажности, температуре почвы и воздуха, освещении и т. п.).

Споры пиронемовых имеют форму шара или эллипса, с гладкой или скульптурированной оболочкой, часто содержат 1—2 капли масла.

Все грибы этого семейства — *сапрофиты*, т. е. грибы, растущие на определенном субстрате. Основное место их произрастания — почва, хорошо удобренная, богатая минеральными и другими необходимыми для развития питательными веществами. Многие пиронемовые произрастают в лесах с разными типами почвы.

Некоторые виды предпочитают почве лесную подстилку, разрушают опавшие листья, хвою. Другие поселяются на древесине, как живой, так и мертвой, разлагают ее. Встречаются среди видов данного семейства и грибы, которые выбирают в качестве постоянного места жительства почвы, богатые перегноем (навозные кучи, места скопления помета птиц и животных). Среди последних необходимо отметить съедобные грибы родов хейлимения, копробия, гумария.

Плодовые тела грибов рода *йодофанус* очень малы, но они растут группами, только поэтому заметны, ярко окрашены (вероятно, чтобы хотя бы так привлечь внимание насекомых, животных, выполняющих роль распространителей спор грибов). Сумчатый слой местами окрашен йодом, т. е. имеет синеватый оттенок. Примечательно, что мякоть этих малюток имеет мясистую или студенистую консистенцию.

Принадлежат к семейству пиронемовые грибы рода *отидея*. Они обитают в различных лесах и растут прямо на подстилке из листьев. Форма их настолько характерна, что их никогда не спутаешь ни с какими другими грибами. Дело в том, что плодовое тело у них развивается односторонне, т. е., созревая, приобретает асимметричную уховидную форму. Именно поэтому в народе грибы этого рода традиционно называют ушками.

Широко представлены среди пиронемовых грибы, которые развиваются на старых кострищах, уже через 2—3 недели образуют на них массу широко раскрытых плодовых тел. Интересно, что появляются эти виды в определенной последовательности, вероятно, первые из них, разлагаютя золу и почву, подготавливают субстрат для существования родственных видов.

Одной из первых на местах недавних пожаров появляется пиронема омфалодес, затем широко распространенный у нас гриб — геопиксис угольный.

АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка плодового тела диаметром 5—10 см, сидячая, имеет блюдцевидную форму, т. е. вдавлена в центре и выравнивается, расширяясь, в направлении к краям. Верхняя часть шляпки имеет ярко-оранжевую окраску, с возрастом цвет бледнеет, становится бледно-оранжевым, серовато-коричневым. Грибы, которые развиваются в затененных, затемненных местах, отличаются меньшими размерами, более бледной окраской — от бледно-оранжевой до беловато-желтой, тонкой и водянистой мякотью.

Мякоть беловатая, с яркими оранжево-красными вкраплениями, мягкая, слегка волокнистая, не имеет характерного вкуса, приятно пахнет.

Споровый порошок красноватый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Алеврия оранжевая растет на хорошо увлажненных, иногда сырых почвах лиственных и смешанных лесов, на влажных лугах, в садах, нередко у дорог. Обычно «выбирает» хорошо освещенные, находящиеся под прямыми солнечными лучами места. Это связано прежде всего с тем, что только на солнце шляпки гриба приобретают характерную ярко-оранжевую окраску.

Растет гриб на всей территории Европы, на Кавказе, Дальнем Востоке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Первые плодовые тела, которые так высоко ценятся грибниками за крепкие и упругие шляпки, мягкую и сочную мякоть, появляются в конце мая — начале июня. Плодоносит этот вид грибов в течение всего лета до сентября — начала октября. В пищу употребляется лишь шляпка гриба, поэтому ее следует аккуратно отделить острым ножом от ножки, стараясь не повредить грибницу. После среза грибницу необходимо прикрыть листвой, чтобы и на следующий год отыскать на этом месте грибы.

ГЕОПИКСИС КАКАБУС

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб имеет огромные плодовые тела, диаметр их шляпки достигает 50 см, высота ножки до 1 м. Шляпка окрашена в светло-коричневый цвет, покрыта тонкой кожистой пленкой. Мякоть под ней беловатая, изредка окрашенная в розово-серый цвет, мясистая, толстая, пористая, неплотная, легко впитывает влагу. Гриб не имеет запаха, пресный на вкус.

Споровый порошок белый или сероватый. Споры вытянутые, слегка скрученные вдоль своей оси.

Ножка толщиной 5—8 см, плотная, мясистая, прямая, утолщается в основании, имеет цвет, что и шляпка гриба, редко окрашена несколько темнее, ближе к земле покрыта хлопьевидными чешуйками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в Южной Америке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Для развития гриба благоприятны повышенная влажность и тепло, поэтому он развивается весной, реже летом и осенью. Необходимо осторожно срезать грибы ножом.

ГЕОПИКСИС УГОЛЬНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела этого гриба небольшие, диаметром 0,5—2 см, имеют кубковидную форму, снаружи грязно-бурые, внутри — охряно-бурые. В центре окраска значительно темнее, насыщеннее, к краям становится светлой, беловатой. Края плодового тела тонкие, зубчатые, создается впечатление, что они надорваны на многочисленные зубчики.

Мякоть гриба тонкая, нежная, без характерного запаха, пресная на вкус.

Споровый порошок белый. Споры продолговатые, эллипсоидные.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Грибы этого вида поселяются на гарях, местах кострищ, так как только в этом субстрате их грибница способна развиваться, плодоносить.

Геопиксис угольный чрезвычайно чувствителен к состоянию почвенной микрофлоры, поэтому и поселяется на кострах, где почва частично простерилизована огнем. К тому же для его развития необходимо, по-видимому, высокое содержание минеральных веществ. По мере зарастания кострищ и восстановления на них почвенного слоя этот вид пиронемовых вытесняется другими группами грибов.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон плодоношения гриба приходится на май — сентябрь. Во время сбора срезайте только «бокальчики» — плодовые тела, стараясь не повредить неглубоко расположенную паутину грибницы.

ГУМАРИЯ ПОЛУШАРОВИДНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гумария — один из грибов рода гумарий, входящего в состав семейства пиронемовые, средней величины, диаметр шляпки от 0,5 до 2 см. Название вид получил в связи с тем, что его плодовые тела сначала имеют форму шара. Замкнутые, созревая, они медленно и постепенно раскрываются, в течение продолжительного времени сохраняя полушаровидную форму.

Спороносный слой сероватый или желтоватый. Споры эллипсоидные, гладкие.

Снаружи гриб покрыт массой прямых бурых волосков, их цвет совпадает с окраской шляпки, поэтому они почти незаметны, едва различимы.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Грибы данного вида чаще всего можно встретить на почве во влажных хвойных или смешанных лесах, они едва различимы среди опавшей хвои или листвы. Приходится слегка раскидывать листву, разгребать «подозрительные» бугорки полуистлевших сосновых иголок, чтобы найти их. Иногда гумария полушаровидная поселяется на полусгнившей древесине хвойных или лиственных деревьев. В этом случае ее поселения (растет, как и многие другие пиронемовые, группами, колониями) отыскать легче.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. В лес за этим видом грибов нужно отправляться в июле — сентябре. Гриб следует аккуратно срезать у самого основания.

ГУМАРИЯ ШЕРСТИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела гриба мелкие, диаметром 1—3 см, окрашены ярко, в оранжево-красноватые цвета, покрыты густыми короткими волосками.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Чаще всего гриб встречается на хорошо увлажненных мшистых почвах хвойных лесов, на древесине хвойных и лиственных деревьев.

Зона произрастания — Западная и Восточная Европа, Дальний Восток.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела данного вида созревают в конце июля — начале октября. Следует осторожно срезать их острым ножом, чтобы не повредить грибницу.

ЙОДОФАНУС МЯСО-КРАСНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела гриба сидячие, мелкие, диаметром до 1—2 см, сросшиеся друг с другом. Окраска шляпки варьируется от ярко-красных до желтовато-оранжевых оттенков. По форме шляпка похожа на плоский диск или блюдце, которое имеет в центре небольшое углубление, края ее слегка загнуты вверх, неровные, рваные, волнообразные.

Споровый порошок белый. Споры неокрашенные, эллипсоидные, с гладкой поверхностью.

Мякоть плодового тела тонкая, желеобразная, беловато-желтого цвета, легко и быстро впитывает влагу, покрываясь слизистой пленкой. В мякоти заметны участки синеватого цвета, окрашенные йодом (род йодофанус получил свое название благодаря входящему в их состав йоду, окрашивающему мякоть грибов). Нижний спороносный слой имеет ярко-красную или оранжевую окраску с едва заметным дымчато-синеватым оттенком.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет скученно, яркими островками, приметными даже среди травы. Поселяется йодофанус мясо-красный на навозных кучах, пастбищах, плодородной, хорошо удобренной органическими удобрениями почве.

Зона произрастания — Южная Америка.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Созревание грибов происходит в июне — сентябре. Сросшиеся плодовые тела во время сбора осторожно снимают с субстрата, раскачивая из стороны в сторону, чтобы оторвать от грибницы. При транспортировке вся колония грибов, покрывавшая почву, почти не рассыпается и не мнется.

СКУТЕЛЛИНИЯ БЛЮДЦЕВИДНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр плодового тела невелик — всего 2—8 мм. По форме напоминает блюдце: небольшое углубление в середине шляпки гриба и едва загнутые вверх края. Окрашен гриб ярко, в оранжево-коричневый, ржаво-красный цвета, окаймлен бурыми заостренными волосками.

Мякоть гриба тонкая, без характерного запаха и вкуса. Спороносный слой серовато-коричневый, желто-коричневый.

Споровый порошок белый. Споры имеют форму эллипса.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Плодовые тела этого гриба можно найти во влажных местах на гниющих ветках, древесине (трухлявых пнях, поваленных стволах). Иногда может показаться, что найденный гриб растет на почве, но, едва раскопав землю вокруг, можно обнаружить, что скутеллиния развивается на погруженных в почву гнилушках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Интенсивный рост гриба начинается не только на строго определенном субстрате — гнилой древесине, при повышенной влажности воздуха и субстрата, но и при достаточно высоких температурах — от 22 до 28°С. Вот почему сезон сбора совпадает с самыми теплыми месяцами — летними (июнь — начало сентября).

Плодовые тела гриба растут скученными группами, поэтому более заметны, легко отыскиваются. Необходимо срезать гриб острым ножом, чтобы не повредить грибницу и не помять плодовое тело.

ТРИХОФЕЯ СКУЧЕННАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело этого гриба чрезвычайно маленькое, диаметр его шляпки не более 1—2,5 мм, сидячее, имеет блюдцевидную или чашевидную форму (углубление в центре шляпки достаточно глубокое). Шляпка окрашена в коричневый цвет, покрыта снаружи прямыми коричневыми волосками.

Спороносный слой имеет сероватую окраску.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Отыскать поселения трихофеи можно на почве широколиственных и смешанных лесов, особенно если внимательно осматривать участки, поросшие травой. Там прячутся целые колонии этого гриба-карлика.

Трихофея скученная растет на всей территории Европы, европейской части России, на Кавказе.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб со второй половины лета (конец июля — начало августа) до конца октября. Грибы растут группами, близко друг к другу, поэтому можно подумать, что найденная грибная семейка — крупный, странного вида гриб. Лишь срезав, можно убедиться в том, что перед вами единый организм, состоящий из нескольких десятков плодовых тел.

ПЛЕВРОТОВЫЕ

Весьма обширное семейство, представленное как съедобными грибами, так и несъедобными. Встречается повсеместно. Наиболее известны вешенки разных видов, которые идут в пищу в вареном, жареном и консервированном виде. Эти грибы очень неприхотливы, их можно выращивать и в домашних условиях, и на промышленной основе. Они богаты витаминами и минеральными веществами, питательны и вкусны.

ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—12 см, выпуклая, с возрастом становится плоскораспростертой, иногда бывает немного вдавленной в центре, раковинообразная, беловатого, сероватого или коричневатого цветов. Постепенно она становится чешуйчатой, волокнистой.

Мякоть вешенки дубовой водянистая, белая, не обладает особым запахом и вкусом. Пластинки — низбегающие, белого или кремового цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 2—6 см, толщиной 1—3 см, расположена не по центру, а немного смещена к краю. На ней развивается кольцо, которое быстро исчезает с возрастом. Ножка мясистая и плотная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Произрастает на пнях, старых стволах лиственных (дуб, бук), реже — хвойных пород деревьев.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальным временем для сбора считается август — ноябрь. Рекомендуется срезать грибы вместе с ножкой, стараясь при этом не повредить грибницу.

ВЕШЕНКА ЗОНТИЧНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба от 3 до 10 см в диаметре. У молодых грибов она шаровидной формы с небольшим бугорком, в дальнейшем она расширяется и слегка вдавливается к центру. Форма шляпки неопределенная, волнистая, изогнутая. Поля шляпки тонкие и немного загнуты вниз. Цвет шляпки может быть и грязно-белым, и сероватым, и коричневатым, и серо-крапчатым, с беловатым фоном. Поверхность у молодых грибов нежная, сухая и зачастую немного потрескавшаяся.

Мякоть беловатая, без особого запаха и приятная на вкус. Пластинки — нисходящие, соединены жилками. У молодых грибов они беловатые, а по мере созревания пластинки становятся серо-охристыми.

Споровый порошок белый или светло-серый.

Ножка достигает высоты 10 см и 3 см толщиной, но такие размеры больше характерны для взрослых или старых грибов. Ножка может быть расположена как по центру, так и немного смещена в стороны. Иногда ножка изогнутая, в самом начале немного стелется по земле. Цвет ножки беловатый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается часто, особенно в Южной Европе. Произрастает на корнях зонтичного цветка, большого фенхеля или медвежьего когтя. Гриб растет в основном группками по 6—7 экземпляров.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Вешенка зонтичная появляется уже весной и растет до глубокой осени. Ножом нужно срезать ножку на расстоянии 1—2 см от земли. Место среза немного прикрыть сухими листьями.

ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—15 см (встречаются экземпляры с диаметром шляпки до 30 см), округлая, выпуклая, широковоронковидная, иногда раковиновидная, уховидная, языковидная. Цвет шляпки темный: серый, темно-бурый, к зрелости иногда становится желтоватый, с матовым налетом; гладкая.

Мякоть гриба белая, мягкая, с возрастом становится жесткой, волокнистая, без особого запаха и вкуса. Пластинки шляпки низбегающие, белого цвета, иногда желтоватого; частые и широкие.

Споровый порошок белый.

Ножка в высоту от 1 до 4 см, толщиной 1—2 см, цилиндрической формы, расположена не по центру, а сбоку. У некоторых экземпляров грибов ножка вообще отсутствует. Ножка белого или буроватого цвета, у основания волосистая или войлочная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на древесине лиственных пород деревьев: тополь, береза, бук, осина. Иногда встречается и на хвойных породах. Растет вешенка обыкновенная черепитчато расположенными группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Наилучшее время сбора в период с июня по октябрь. Срезать этот гриб нужно очень аккуратно, стараясь не повредить шляпку, так как иногда ножка практически отсутствует.

ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—15 см. Форма шляпки однобокая, уховидная, часто вытянутая в форме язычка, серого, серо-бурого, позже грязновато-охристого цвета.

Мякоть рыхлая, без запаха. Цвет ее преимущественно белый, иногда слегка желтоватый. Пластинки спороносного слоя нисходящие по ножке, разветвленные. У молодых грибов вешенки осенней пластинки белые, у зрелых — грязно-серовато-бурые.

Споровый порошок белый или светло-фиолетовый. Споры цилиндрические, часто согнутые.

Ножка у вешенки очень короткая — 2—2,5 см, довольно толстая — до 4 см, плотная, опушенная. Но в некоторых случаях у вешенки осенней ножка отсутствует.

Вешенка осенняя употребляется в пищу свежей, соленой и маринованной, также пригодна для сушки. Лучше всего использовать в пищу молодые грибы.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб распространен на всей территории Европы, преимущественно в умеренных широтах. Чаще всего встречается в лиственных и смешанных лесах. Растет большими группами на древесине осины, тополя, клена, липы и ивы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора вешенки весенней считается период с сентября по октябрь. Гриб нужно собирать, осторожно срезая плодовое тело с поверхности древесины или выкручивая плодовое тело из грибницы.

ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ

Гриб обладает превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 10—12 см, выпуклая, но позднее принимает воронковидную или рожковидную форму. Шляпка у молодых грибов белого или желтого цвета. Чем старше гриб, тем более темной становится его шляпка, а у старых грибов приобретает светло-коричневый цвет.

Мякоть у вешенки рожковидной толстая, плотная, белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки спороносного слоя шляпки нисходящие и довольно редкие, они далеко низбегают на ножку и образуют на ней широкоячеистую сетку. Они окрашены в белый или бледно-желтый цвет.

Споровый порошок белый. Споры удлиненно-овальные.

Ножка у вешенки рожковидной короткая, плотная, имеет центральное или эксцентрическое положение. Она окрашена в белый, палевый или сероватый цвета. Иногда ножка вообще отсутствует.

Используется в пищу в свежем, соленом и маринованном виде (преимущественно молодые грибы).

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Вешенка рожковидная растет в пойменных влажных лесах умеренного пояса Европы и Азии, на Дальнем Востоке и в Приморье, а также в Японии и Китае. Чаще всего встречается на стволах валежников или пнях деревьев, в основном вязов и кленов, реже — в садах на древесине старых яблонь. Обычно растет большими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора этого гриба приходится на конец мая — середину августа. Если у гриба есть ножка, нужно острым ножом срезать его с дерева у самого основания, если ножка отсутствует — осторожно выкрутите плодовое тело.

ВЕШЕНКА СТЕПНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб имеет шляпку диаметром 4—8 см, плосковыпуклую, часто неправильной формы, гладкую или слегка чешуйчатую. Цвет шляпки от серовато-рыжеватой до желтовато-коричневой.

Мякоть плотная, белого цвета. Пластинки шляпки низбегающие, редкие, белого или желтоватого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка расположена не по центру, а сбоку. Но у молодых плодовых тел она может быть расположена почти посередине. Достигает в длину 4 см, а в толщину 2 см. К основанию она сужается, имеет беловатый оттенок, плотная.

Вешенку степную можно использовать в пищу в свежем виде, без предварительной варки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРА-

СТАНИЯ. Растет этот гриб в степных районах Европы. Располагается вешенка на отмерших корнях некоторых видов зонтичных растений.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора считается период с сентября по октябрь. Гриб необходимо срезать как можно ближе к шляпке, стараясь не повредить ее.

ПИЛОЛИСТНИК АНИСОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Его воронковидная шляпка диаметром от 2,5 до 9 см, очень часто она односторонняя, разделенная пополам, неравномерно дольчатая и изогнутая, красновато-коричневого или светло-желтого цвета.

Мякоть беловатая или бледно-красноватая, плотная, тонкая. Гриб имеет характерный запах — анисовый. Вкус гриба неострый. Пластинки частые, нисходящие на ножку, узкие, с глубоко рассеченным зазубренным краем. Сначала они белые, у взрослого гриба — бледно-розового цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба высотой 3—9 см и толщиной 0,5—1,5 см, сужается книзу. Ножка ребристо-морщинистая, бороздчатая и у основания часто соединенная с другим грибом. Ее поверхность такого же цвета, что и сама шляпка, в нижней части ножка гриба красно-коричневая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб на остатках древесины, на пнях и корягах. По большей части встречается в хвойных, реже — в лиственных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с июля по октябрь, после сезона продолжительных дождей. Гриб срезается на середине ножки.

ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб имеет шляпку диаметром 3—8 см, сначала она выпуклая, а с возрастом становится широковоронковидной. Она может быть белого, кремового, желтоватого цвета; сухая, волокнистая, с волосистыми, коричневыми, почти черными чешуйками, особенно в центре, с завернутым краем.

Мякоть плотная, жесткая, с возрастом становится кожистой. Сначала белого цвета, а с возрастом становится желтоватой, не обладает особым запахом и вкусом. Пластинки шляпки низбегающие, белого, беловато-кремового, желтоватого или охряного цвета, частые, узкие, слабозубчатые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—6 см, толщиной 0,4—0,8 см, цилиндрической формы, иногда суженная к основанию, расположена или по центру, или смещена в сторону, цвет ее белый, буроватый, сплошная, с мелкими коричневыми, буро-черными чешуйками.

Гриб используют в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб на пнях, на валежнике лиственных пород деревьев.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают пилолистник тигровый с июня по октябрь. Рекомендуется собирать молодые грибы, так как с возрастом они утрачивают многие свои питательные и вкусовые качества.

ПОЛИПОРОВЫЕ

Грибы этого семейства — традиционно выделяемые в отдельную группу трутовики.

В узком смысле слова трутовик — это гриб, плодовое тело которого имеет хорошо развитую или находящуюся в зачаточной стадии боковую, центральную или эксцентрическую ножку, жесткомясистую или волокнистую мякоть, кожистые или деревянистые ткани.

Форма шляпки плодового тела также меняется с возрастом. У молодого гриба она обычно округлая, затем приобретает веерообразную форму, края тупые, волнообразные.

Мякоть плодового тела трутовиков обычно белая или беловатая, пробково-кожистая, плотная, волокнистая, мясистая. Шляпка гриба снаружи покрыта плотной кожицей или тонкой коркой.

Спороносный слой состоит из одного слоя, споры имеют форму трубочек различного диаметра и конфигурации.

Развиваются трутовики на древесине, живой или мертвой. Примечателен именно симбиоз данного вида грибов с лесными древесными растениями. Ведь некоторые полипоровые поселяются на древесине определенного дерева, значит, им для развития необходимы только те органические и минеральные вещества, которые содержатся в соках и древесине, например, только березы (березовая губка), сосны (сосновая губка) и т. п.

Некоторые трутовики поселяются исключительно на живом стволе дерева, продукты их жизнедеятельности накапливаются в древесном субстрате и приводят к его разложению, гниению. Вслед за ними, уже на мертвом или больном дереве, поселяются трутовые грибы другого вида или рода полипоровых, тоже приспособленные к паразитическому образу жизни на дереве, но предпочитающие гниющий древесный субстрат.

Лишь некоторые полипоровые съедобны, да и то только в молодом возрасте. Что касается продолжительности жизни этих грибов, то многие трутовики — долгожители. Трубчатый спороносный слой у них нарастает каждый год, давая все новые и новые поколения спор. Средний возраст плодового тела трутовиков от 2 до 5 лет, некоторые же живут 15—20 лет.

На примере полипоровых грибов интересно наблюдать за изменениями роста, развития, окраски и формы плодовых тел под воздействием меняющихся условий внешней среды. Так, например, их рост зависим от земного тяготения.

Если плодовое тело трутовика растет на вертикально стоящем стволе, трубочки отрастают на его нижней стороне. Если же дерево падает, а трубочки оказываются сориентированными вбок и споры из них высыпаться прямо на землю не могут, то дальнейшее развитие спороносного слоя прекращается. Развивается новый слой трубочек, но уже на боковой стороне плодового тела, обращенной после падения дерева вниз.

При такой зависимости от земного притяжения трутовики вполне могут успешно размножаться, точнее сказать — распространять споры. Они их просто выбрасывают в определенный момент в воздух, и споры разносятся ветром, или позволяют это сделать жукам-короедам, путешествующим по различным деревьям лесного массива. Часть спор осыпается на землю, оттуда распространяется лесными насекомыми, птицами, животными, человеком.

Важна для полипоровых и солнечная радиация. Без солнечных лучей гриб меняет окраску на более бледную, блеклую, незаметную и непривлекательную для насекомых.

Как и для многих других грибов, для трутовиков благоприятной, содействующей нормальному развитию плодового тела является температура воздуха от 24 до 28°С. Необходима им, безусловно, и влага.

Некоторые трутовики ценятся не столько за их питательные свойства, сколько как лекарственные растения. Например, лиственничный трутовик издавна использовался в народной медицине для лечения желудочно-кишечных заболеваний, из него готовили кровоостанавливающие и слабительные препараты, лечили этим грибом ушибы, астму, туберкулез и желтуху.

ГРИБ-БАРАН

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело состоит из множества сросшихся тонких волнистых лопастных шляпок серого цвета. К основанию гриба тонкие шляпки переходят в разветвленную ножку.

Мякоть гриба плотная, мясистая, беловатая, имеет приятный запах, более нежная у молодого гриба, с возрастом становится кожистой, грубой. Трубчатый слой белый, мелкопористый, трубочки коричневые, с беловатой каймой по краю.

Гриб-баран является одним из крупных трутовиков. Иногда его плодовое тело достигает 1 м в окружности и до 10—15 кг веса. Средний размер гриба — 20—30 см в диаметре и около 2 кг веса. Гриб съедобный, употребляется в вареном, сушеном виде, применяется для приготовления грибного порошка. По вкусу он не уступит белому. Очень хорош для приготовления супов, бульонов, гарниров. При засушивании приобретает более сильный и приятный грибной аромат. Гриб-баран называют счастьем грибника: один гриб наполнит целое лукошко.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб в широколиственных лесах, у основания стволов, на пнях. На первый взгляд может показаться, что этот трутовик растет прямо на земле. Если же слегка разворошить листву, верхний рыхлый слой почвы, то обязательно в этом месте будут находиться корни, ветви живого или мертвого дерева. Этот гриб произрастает на европейской территории нашей страны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Активно плодоносит этот трутовик в августе и сентябре. Следует собирать только молодые плодовые тела, аккуратно срезая их, чтобы не повредить плодовое тело.

ТРУТОВИК ЗИМНИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка плодового тела достигает 10 см в диаметре, толщиной 0,2—0,8 см, сначала мягкая, эластичная, по мере созревания становится все более кожистой. Меняются окраска и форма шляпки: из округлой превращается в плоскую, слегка выпуклую; из желтой, цвета ржавчины в серовато-бурую, черную.

Мякоть белая, мясистая, при высыхании становится кожистой, не имеет специфического запаха и вкуса. Трубочки спороносного слоя короткие — 1—3 мм в длину, беловатые, у старого гриба — бледно-кремовые.

Споровый порошок кремоватый. Споры белые, цилиндрические, слегка согнутые.

Ножка высотой 2—6 см, толщиной 0,3—1 см, центральная, цилиндрическая. Ее мякоть плотная, поверхность приятная на ощупь, бархатистая, с едва заметными, мелкими чешуйками, желтовато-серая или коричневая.

В пищу употребляются только шляпки молодых плодовых тел, их можно использовать свежими или сушить.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб любит селиться на сучках, пнях, корнях, корягах ивы, березы, ольхи, рябины, орешника и других лиственных пород деревьев. Предпочитает лесные массивы, парки, скверы умеренной климатической зоны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит зимний трутовик с мая или начала июня до первых заморозков. Его аккуратно срезают.

ТРУТОВИК ИЗМЕНЧИВЫЙ,
полипорус изменчивый

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—12 см, толщиной 0,5—5 см; у молодого плодового тела имеет округлую форму, у созревшего — плоско-выпуклую с неровными, утолщенными, скругленными краями. Наружная поверхность окрашена в коричнево-бурый, желтовато-коричневый, иногда почти черный цвет. Внутренняя поверхность трубчатая, светло-коричневая или желтоватая.

Мякоть гриба белая, сначала мягкая, эластичная, затем кожистая, при высыхании волокнистая и твердая, без особого вкуса и запаха. Поры трубочек круглые, с ровным краем.

Споровый порошок кремоватый. Споры белые, слегка изогнутые, по форме напоминают короткие трубочки.

Ножка у этого трутовика чаще всего короткая (не более 5 см), согнутая, толщиной 2—3 см, плотная, в той части, что ближе к шляпке, беловатая или светло-коричневая, обычно совпадает по цвету с внутренней стороной шляпки, ближе к основанию, месту прикрепления к стволу, окраска ее темнеет, становится темно-коричневой, у старого гриба — почти черной.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на пнях, сухостое и валежнике березы, ивы, липы, ольхи, дуба, ясеня, яблони и других лиственных пород деревьев. Изредка встречается на живых деревьях, у которых вызывает белую, активно развивающуюся гниль. Обычно этот трутовик можно встретить в лесах умеренной зоны, в старых парках, садах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела появляются с середины июля по начало октября. Рекомендуется срезать ножом и использовать в пищу только шляпки молодых грибов. Они съедобны в свежем виде, пригодны для сушки.

ТРУТОВИК КОСОЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела распростертые, вырастают очень большими, сверху покрыты коркой. Созревший гриб за счет давления на кору сбрасывает свою корку. Вся поверхность спороносного слоя гриба состоит из трубочек, расположенных под углом 20—30° к субстрату. Поры округло-угловатые, несколько растянутые.

Мякоть гриба мясистая, кожистая, при засушивании становится твердой. У гриба, который только что сбросил корку, цвет мякоти беловато-древесный, у старых — черновато-бурый.

Споровый порошок белый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот трутовик на живых или мертвых стволах лиственных пород деревьев — на березе, ольхе, вязе, буке и др. Широко распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Молодые, без корки плодовые тела можно собирать с конца лета до поздней осени, аккуратно срезая их ножом.

ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ,
овечий гриб

ВНЕШНИЙ ВИД. По внешнему виду похож на обычный шляпочный гриб. Окраска всего гриба белая или беловатая. Шляпка в диаметре достигает 8 см, выпуклая, иногда несколько лопастная и в трещинках.

Мякоть, по сравнению с обычными трубчатыми грибами, плотная, сначала белая, при засыхании приобретает лимонно-желтый цвет. Трубчатый слой белого цвета, мелкопористый, с короткими трубочками.

Споровый порошок белый. Споры яйцевидно-шаровидные.

Ножка гриба довольно толстая, бывает эксцентрической формы высотой до 7 см и толщиной 2—4 см, чуть суженная к основанию, гладкая, белая.

В пищу этот гриб используют только в молодом возрасте. Молодые шляпки можно варить, жарить, тушить.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Трутовик овечий растет в хвойных лесах, встречается иногда в дубравах, очень редко и необильно, единичными экземплярами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с конца июня до середины октября. Собирать его следует, аккуратно выкручивая.

ТРУТОВИК РАЗВЕТВЛЕННЫЙ, (ветвистый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела этого трутовика вырастают до 50 см в поперечнике и состоят из многослойных ветвистых белых ножек, несущих на себе маленькие шляпки. Все эти веточки соединены у основания в общую клубневидную ножку.

Шляпок у одного гриба много (от 10 до 200 штук, был найден однажды и экземпляр с 1200 шляпками). Их диаметр от 1,5 до 4 см, толщина до 0,5 см. Форма шляпок молодого гриба округлая, при созревании становится плоско-выпуклой, с небольшим углублением в центре, светло-бурая или серовато-бурая.

Мякоть трутовика белая, мясистая, с возрастом становится более грубой, кожистой, имеет запах укропа и нейтральный вкус. Нижняя часть шляпки трубчатая, белая, трубочки короткие.

Споровый порошок белый.

Этот гриб действительно редкое, чудесное по красоте зрелище, напоминает нежный коралл, каким-то образом очутившийся в лиственном осеннем лесу, спрятавшийся от человеческих глаз под ветвями дерева.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб обычно селится у основания стволов и пней лиственных деревьев, у дуба, клена, липы. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Трутовик плодоносит с августа по ноябрь (до первых заморозков). У молодого гриба можно употреблять в пищу и шляпки, и ножки, у старого — только шляпки. Не рекомендуется срезать толстую клубневидную ножку — основание для «ветвей» гриба, она чересчур плотная, жесткая, волокнистая, не годится в пищу. Однако следует учитывать, что трутовик разветвленный — редкий, исчезающий вид, поэтому лучше воздержаться от его сбора.

ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка трутовика сидячая или на короткой, плохо развитой ножке, ее диаметр 1—12 см, толщина 0,3—1,5 см. Сверху шляпка покрыта тонкой кожицей, окрашенной в оранжевый, иногда с легким розовым оттенком цвет. У старого гриба окраска бледнеет, становится светло-коричневой, бледно-охристой. Форма шляпки округлая или в виде веерообразных пластинок, края их тупые, ровные.

Мякоть гриба желтоватая, с приятным грибным запахом и кисловатым вкусом. У молодого гриба мякоть рыхлая, мясистая, сочная, по консистенции похожа на молодой сыр. На трубчатом спороносном слое различимы мелкие поры серо-желтого цвета.

Споровый порошок бледно-желтый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот трутовик на живых или сухих стволах ивы, дуба, липы, тополя, березы, ольхи. Часто можно встретить его плодовые тела-наросты в лесах, палисадниках, скверах. Гриб распространен на всей территории России, а также в государствах, через которые проходит умеренная климатическая зона.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Первые грибы этого вида созревают в середине мая и продолжают плодоносить до конца августа. Необходимо срезать только шляпки молодых грибов.

ТРУТОВИК ЧЕРНОНОГИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб имеет шляпку диаметром 2—15 см, толщиной 0,4—0,8 см. У молодого плодового тела она скругленная, у созревшего — почковидная, с углублением у основания, на месте прикрепления к ножке. Снаружи шляпка покрыта глянцевой тонкой пленкой желтовато-бурого, ржаво-охристого или темно-коричневого цвета. Оборотная сторона шляпки, на которой располагается трубчатый спороносный слой, значительно светлее, беловато-желтая.

Мякоть мясистая, рыхлая только у молодого гриба, с возрастом она твердеет, все более походит на пробку, такая же плотная, крошащаяся. Поры трубчатого слоя округлые, со слегка зазубренным краем, тонкими стенками. Поры имеют форму вытянутого в продольном направлении эллипса.

Споровый порошок желтоватый.

Ножка бывает высотой до 8 см, толщиной 2—4 см, боковая, согнутая, прижатая к шляпке, хорошо развитая, плотная, темно-коричневая или почти черная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет на старом валежнике, опавших ветвях или сухих, прикрытых землей корнях различных лиственных пород деревьев (березе, ольхе, дубе и др.). Иногда обитает и на хвойных деревьях. Вызывает белую, активно развивающуюся гниль, опасную для живых деревьев. Распространен данный вид во всех умеренных областях России до Дальнего Востока включительно, но встречается год от года все реже.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Молодые плодовые тела можно встретить на деревьях уже в середине лета, сезон плодоношения продолжается до поздней осени (конца октября — начала ноября). При сборе необходимо аккуратно срезать гриб ножом.

ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ,

пестрец, заячник

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба может достигать в диаметре 30 см, толщиной же она бывает от 0,5 до 6 см. Сначала имеет округлую форму, с возрастом становится почковидной или веерообразной, вдавленной к основанию, упругой, мясистой. Ее верхняя поверхность покрыта желтоватой, охристой, кремовой или цвета глины пленкой, с крупными буроватыми чешуйками. Нижняя поверхность представляет собой трубчатый спороносный слой белого или желтоватого цвета.

Мякоть плодового тела мягкая, мясистая, у созревшего гриба жесткая, губчато-пробковая, крошащаяся. Поры трубочек крупные, угловатые, с неровными зубчатыми краями.

Спороносный порошок белый. Споры продолговато-эллипсоидные, часто скошенные.

Ножка высотой 10 см, толщиной до 3—4 см, боковая или эксцентрическая, чаще согнутая, много реже встречается прямая. Она хорошо развита, легко различима, плотная, толстая, в верхней части — сетчато-пористая, белая или желтая, у основания темно-бурая или черновато-коричневая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Трутовик чешуйчатый встречается на живых или мертвых стволах широколиственных пород деревьев, растущих в умеренной зоне всего земного шара. Гриб вызывает на древесине белую гниль, иногда опасен как раневой паразит.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с июня по октябрь. Гриб необходимо аккуратно срезать с дерева острым ножом. Следует иметь в виду, что ценнее по питательным свойствам и вкуснее шляпка гриба, ножка много жестче, волокнистее, ее нужно дольше варить, поэтому можно срезать только шляпки молодых грибов.

ЧАГА,

трутовик березовый, березовая губка

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело растет в течение одного года. Оно обычно полукруглое или почковидное, прикрепляется к дереву при помощи толстого стволоподобного образования. Верхняя часть плодового тела подушковидная и немного выпуклая. Над порами снизу нависает голый тупой край, очень гладкий. У молодых грибов этот край беловатый, затем он сереет или становится коричневым, а у зрелых грибов трескается, покрывается тонкой кожистой пленкой, которую легко снять. Плодовое тело бывает удлиненной или колоколовидной формы и живет немного дольше, чем широкое.

Как правило, оно достигает толщины 30 см, при этом отстает от дерева максимум на 15 см. Толщина плодового тела колеблется от 2 до 5 см. Трубочки гриба белые и не превышают в длину 8 мм.

Мякоть, занимающая большую часть гриба, белого цвета. У молодого гриба она белая, сухая, плотная и мясистая, а у старого — легко отделяющаяся от мякоти.

Поры с нижней стороны плодового тела беловатые, затем становятся желтовато-серыми или светло-коричневыми. Они округлой формы и маленькие, до 4 мм длиной.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные, слегка скрученные.

О полезных свойствах этого гриба слышали многие. Экстракт чаги используют в лечебных целях. Фармацевтическая промышленность выпускает препарат бефунгин — полугустой экстракт чаги, представляющий собой тягучую коричневую массу горьковатого вкуса. Препарат растворим в воде и разбавленном спирте, оказывает тонизирующее и болеутоляющее действие.

Еще настой этого гриба используют вместо чая и кофе. Ввиду ценности чаги как лекарственного сырья желательно сохранять зараженные ею деревья.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Широко представлен гриб в России и многих европейских странах. Растет он в основном на березе, отсюда и его название. На других деревьях этот гриб специалисты не встречали. Может поселиться как на молодых, так и на старых деревьях. Для его роста нужны большая влажность. Часто встречается в болотистых лесах или березниках, в тенистых лесах, где растут березы. На березах, которые растут вдоль дорог, он не встречается. Зимой этот гриб отмирает.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовое тело этого трутовика созревает к концу лета, срезают его шляпки для приготовления настоя. Лучше всего срезать молодые, нетрухлявые тела молодых грибов. Для приготовления настоев берутся грибы, срезанные именно с березы.

САРКОСЦИФОВЫЕ,
рогатиковые

Все плодовые тела грибов этого семейства имеют булавовидную или цилиндрическую форму, вертикально растущие, коралловидные. Высота плодовых тел — от нескольких сантиметров до 20 см. Эти грибы имеют отличительную особенность: они очень яркие — желтых, оранжевых, иногда кремовых оттенков, но встречаются и красные, темно-бурые и лиловые грибы. Все плодовые тела имеют неправильную форму. Рогатиковые питаются продуктами разложения древесины и лесной подстилки. Большинство плодовых тел мясистые, крупного размера, часто имеют кожистую или даже слегка хрящевидную консистенцию.

Растут эти грибы в сосновых лесах, на подстилках из гнилой древесины, а также на гниющих стеблях и листьях. Встречаются они не часто. Собирают эти грибы с июля по октябрь, срезая острым ножом. Плодовые тела их хоть и плотные, но из-за неправильной формы складывать их нужно в мягкую тару, насыпая небольшим слоем, чтобы не помять.

БЛЮДЦЕВИК ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ
(жилковатый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело этого гриба мясистое, сначала блюдцевидное или чашковидное, в поперечнике до 10 см, на очень короткой ножке. Наружная поверхность войлочная или тонкомучнистая, беловатая. Внутренняя поверхность сначала гладкая, охряная, по мере роста гриба становится морщинистой и бурой.

Мякоть восковидная, плотная, упругая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок белый.

Ножка очень короткая, достигает 0,5 см в высоту.

Употребляется блюдцевик жилковатый вареным и сушеным. Перед тем как грибы варить, их перебирают, отмачивают 1 день в чуть теплой воде, при этом меняя ее. Затем тщательно моют под струей воды. Варят в подсоленной воде 6—8 часов, периодически меняя воду.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается гриб в хвойных и смешанных лесах Европы, у дорог, оврагов, по берегам ручьев, на вырубках. Растет в одиночку или небольшими группами. Предпочитает селиться на песчаной почве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в апреле — мае. При собирании блюдцевика жилковатого следует отрезать шляпку от ножки острым ножом, но так, чтобы не повредить грибницу.

БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело крупное — до 10 см в диаметре, блюдцевидной формы. Наружная поверхность гладкая, розовато-красная, позже — желтовато-белая. Диск серобурый, очень неровный.

Мякоть нежная и хрупкая, без особого вкуса и запаха.

Ножка в высоту и ширину до 1 см, ее поверхность глубокобороздчатая и ветвисто-складчатая. Складка с ножки переходит на наружную поверхность плодового тела.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб в хвойных и смешанных лесах Европы на подстилке, иногда на разложившейся древесине. Плодоносит редко и необильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб в мае — июне. При сборе следует осторожно срезать шляпку гриба острым ножом, стараясь не повредить грибницу.

КОРАЛЛ ЛИМОННО-ЖЕЛТЫЙ
(серно-желтый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб довольно большого размера — 15—20 см в высоту и 10—15 см в диаметре. В основании находится белая кочерыжка, из которой вырастают многочисленные густые, пушистые ветви, имеющие цилиндрическую форму. Эти веточки обычно имеют на концах по две верхушки с тупыми и неправильно усеченными концами. Гриб может быть окрашен в любые оттенки желтого, под ветками чуть темнее — серо-желтого. При нажатии гриб меняет цвет, темнеет и становится коричневым.

Мякоть у лимонно-желтого коралла влажная, грязно-белая, в кочерыжке мраморная, с сильным травяным запахом. Она имеет слабый вкус, у старых грибов верхушки веточек немного горчат.

Споровый порошок ярко-желтый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в Центральной Европе, в хвойных и смешанных лесах. Чаще всего встречается под буками и елями.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб растет с июля по сентябрь. Его следует аккуратно срезать под корень, стараясь не повредить грибницу.

КОРАЛЛ ПЕТУШИНЫЙ (красноватый)

Гриб, обладающий превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб достигает в высоту 10—20 см. В основании находится толстая кочерыжка, из которой растут крепкие изогнутые, сильно разветвленные сучья с острыми концами. Внизу они имеют беловатую или светло-кремовую окраску, иногда бледно-коричневую. Со временем, благодаря осыпающимся спорам, концы веточек приобретают охряно-желтый цвет, а у старых грибов окраска становится менее яркой, зато темнеет становится охрово-коричневой. Концы ветвей у молодых грибов бледно-красные, винно-красные или сочные, пурпурные, у старых грибов концы веточек бледнеют.

Мякоть этих грибов имеет грязно-белый, а в верхушках ветвей — красноватый цвет, который не меняется ни при надавливании, ни при разрезании. Также мякоть обладает очень приятным фруктовым запахом и мягким вкусом.

Споровый порошок светло-оранжевый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет на известковых или силикатных почвах, в лиственных и хвойных лесах, предпочитает буковые рощи.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора начинается в августе, а заканчивается в сентябре. Однако следует иметь в виду, что гриб этот очень редкий, поэтому от сбора его лучше воздержаться.

СТРОФАРИЕВЫЕ

Плодовые тела представителей этого семейства в основном мелких и средних размеров, тонкомясистые, с общими и частными покрывалами. Шляпка у них обычно полушаровидная, коническая, колокольчатая, разнообразной окраски (желто-охряная, кирпично-красная, сине-зеленая, зелено-оливковая), иногда выцветающая, влажная, слизистая или сухая, чешуйчатая, волокнистая или гладкая. Пластинки — приросшие или слегка низбегающие, серо-желтые, зеленоватые, иногда с фиолетовым или пурпурным оттенком, частые. Ножка центральная, иногда с корневидным выростом, часто цвета шляпки. Мякоть на изломе окраску не изменяет.

В основном грибы этого семейства съедобны. Больше всего они подходят для приготовления горячих грибных блюд. Пригодны и для заготовок.

Грибы растут на почве, подстилке, навозе, реже — на живой и отмершей древесине, на лугах, в лесах различного типа.

Эти грибы нужно собирать с июля по октябрь. Грибы можно срезать или выкручивать. В обоих случаях образовавшуюся в земле ямку или пенек надо присыпать землей или покрыть лесной подстилкой и мхом.

СТРОФАРИЯ КРАСНО-КОРИЧНЕВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба может варьироваться в размерах от 5 до 15 см в диаметре. Главное отличие этого гриба от других видов строфарии заключается именно в величине шляпки: у красно-коричневой строфарии она самая большая. У молодых грибов шляпка немного выпуклая, а со временем становится более плоской. Края шляпки немного завернуты внутрь и всегда закрывают пластинки. Сверху кожа шляпки сухая, но глянцевая и немного клейкая. Цвет шляпки варьируется от цвета охры до кирпично-красного и отливает немного лилово-розовым оттенком.

Мякоть белая, без особого вкуса и запаха. Пластинки гриба тонкие и частые, серо-фиолетового цвета.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка у взрослого гриба достигает 15 см в высоту, и при этом достаточно толстая — до 2,5 см в диаметре. Внутри ножка полая, сверху беловатого цвета, а внизу желтоватая. Под шляпкой можно заметить широкое кожистое кольцо с бороздками. У молодых грибов оно белого цвета, а затем темнеет вследствие увеличения количества спор.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб распространен повсеместно и растет группками по 5—6 штук, предпочитая остатки растений, солому, хорошо удобренные кукурузные поля, а также песчаные речные берега.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет строфария с июля по октябрь. Следует срезать шляпку гриба, оставив полую ножку в грибнице, а затем присыпать ее землей.

СТРОФАРИЯ МОРЩИНИСТО-КОЛЬЦЕВАЯ, кольцевик

ВНЕШНИЙ ВИД. Хорошо заметный в лесу гриб. У него большая шляпка диаметром до 12 см и более, сперва серо-коричневого или желтого цвета, со временем становится коричневато-оранжевой.

Мякоть светлая, плотная. Пластинки бывают от голубовато-серых у молодых грибов до черно-фиолетовых у старых.

Споровый порошок коричневый, иногда с лиловым оттенком. Споры бесцветные, пунктированные.

Ножка с толстым кольцом, верхний слой которого неровный, белая, средней высоты (5—7 см).

В кулинарии используется только свежим, его нельзя мариновать, солить, сушить.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных и лиственных лесах под деревьями, иногда на гнилой древесине, пнях, у основания стволов, нередко группами, но чаще в одиночку. Реже встречается по краям дорог, канав, по опушкам.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с начала лета и до глубокой осени, но самое лучшее время сбора — август. Его можно срезать ножом и выкручивать.

СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб легко узнать по крупной шляпке (диаметром до 10 см) синевато-зеленоватого цвета, с белыми хлопьевидными остатками покрывала по краю.

Мякоть тонкая, со слабым запахом и вкусом редьки. Пластинки светло-серые, приросшие к ножке.

Споровый порошок фиолетово-бурый.

Ножка высотой 4—6 см, толщиной 1,5—2 см, она всегда одного цвета со шляпкой, слизистая, с узкими кольцами.

Употребляется гриб в пищу вареным, жареным и маринованным.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на пнях, в лиственных и смешанных лесах, садах, на пастбищах, свалках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают строфарию сине-зеленую с июля по октябрь. Гриб следует срезать ножом на небольшом расстоянии от земли.

СЫРОЕЖКОВЫЕ, руссуловые

Это семейство представлено двумя родами: 50 видов относятся к роду млечников и 41 — к роду сыроежек.

Плодовые тела представителей этого рода обычно разных размеров, бывают как тонко-, так и толстомясистые. Общее и частное покрывало отсутствует. Шляпка может быть выпуклой, а также выпукло-распростертой, воронковидной или вдавленной в центре, в основном она ярко окрашенная, с рубчатым или опушенным краем. Пластинки приросшие, свободные или низбегающие. Бывают как белыми, так и окрашенными.

Ножка у этих грибов центральная, цилиндрическая, суженная или уплощенная к основанию, белая, одного цвета со шляпкой, сплошная или полая, иногда с камерами. Споровый порошок белый, желтовато-кремовый, до охряного. Мякоть белая, хрупкая. Млечные сосуды с соком, иногда сок может отсутствовать.

Большинство сыроежковых съедобны, но некоторые довольно мелкоплодные виды не используются для сбора из-за со своей хрупкости. Их шляпки очень непрочны и крошатся уже при сборе.

' Сыроежковые произрастают на почве, иногда на гнилой древесине, под деревьями, в лесах и вне леса. Их чаще всего можно заметить рядом с такими деревьями, как дуб, береза, сосна и осина. Одной из характерных особенностей этого семейства является теплолюбивость и засухоустойчивость. Благодаря этому в годы с теплым и влажным летом сыроежковые плодоносят в лесах довольно активно и растут весьма большими группами.

Сезон их сбора относительно длителен: многие из грибов выходят на поверхность и начинают плодоносить уже в конце июня, если лето к тому же теплое и влажное. Основную часть грибов снимают с середины июля по октябрь. Некоторые начинают плодоносить чуть позже, но отходят раньше. Все грибы собирают, срезая под корень, так как ножка у них коротковатая.

ГРУЗДЬ МАВРОГОЛОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Черная, черно-коричневая, бархатистая и лучисто-жилистая, с морщинистой поверхностью шляпка этого гриба достигает 2—10 см. Она бывает конусовидной, выпуклой формы, позднее расширяющейся. Посередине находится тупой бугорок. Шляпка всегда вдавленная. Поля шляпки более светлые, имеют изогнутую форму и слабо окрашены.

Мякоть у этого гриба эластичная, немного ломкая, имеет горьковатый вкус. По мере старения груздя она меняет цвет от белого до лососево-розового, а затем становится охряно-желтой. Запах отсутствует. Млечный сок слегка водянист и окрашен в светлый белесый цвет. Пластинки у гриба приросшие, тонкие, перемешанные и немного разветвленные. Сначала они имеют белый цвет, позднее становятся беловато-охряные. При повреждении пластинки окрашиваются в розовый цвет.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка гриба очень тонкая, достигает в высоту 12 см и 0,5—2 см в толщину. Форма цилиндрическая, особенно в середине, и сдавленная. Кончик ножки складчато-бороздчатый и до самых пластинок очень темный и бархатистый. У основания ножка беловатая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Мавроголовые грузди встречаются очень редко. В основном они произрастают на кислых, заболоченных и оползневых почвах. Реже встречаются в гористых хвойных лесах. Их можно встретить в елово-березовых, сосново-березовых лесах в Забайкалье, а также в некоторых районах Западной Сибири.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Первые грузди появляются в первую пятидневку августа, конечный урожай груздей — во второй декаде октября. Груздь мавроголовый очень трудно заметить. Поэтому для их сбора нужна особая сноровка. Под соснами можно увидеть приподнятые кочки или бугорки — все это грибные точки. Они напоминают ямы от кротов, но земля на них не рыхлая, а только вздутая листовая подстилка и прелая хвоя. Они гнездом располагаются в тени. Наткнувшись на одну кочку, можно собрать сразу с десяток грибов. Их срезают под корень.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

Гриб с превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб довольно большой по размерам, шляпка в диаметре достигает до 30 см, обычно желтоватого цвета, реже кремово-белая, с водянистыми зонами, по краю сильно волокнистая, как будто опушенная.

Мякоть тоже белая, на изломе выделяет белый млечный сок, жгучий на вкус. Пластинки белого цвета.

Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка белая, очень короткая и толстая, имеет желтоватые пятна.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается весьма часто в смешанных лесах, где растут липа и береза, реже их можно обнаружить в березовых лесах. Образуют небольшие полянки, иногда на довольно большом расстоянии. Предпочитает белые глины, близко подходящие к поверхности земли, и обезызвествленные грунтовые воды.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают их с середины лета и до наступления морозов, осенние грибы хранятся меньше, но они не столь горькие. Гриб следует аккуратно срезать под корень, стараясь при этом не повредить грибницу.

ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба 7—20 см в диаметре, белого цвета, с небольшими водянистыми зонами, по краям слегка опушенная.

Мякоть белая, имеет приятный запах. На изломе выделяет жгуче-едкий млечный сок. Пластинки тонкие, очень частые, имеют розоватый оттенок.

Споровый порошок кремоватый или бледно-желтый.

Ножка довольно короткая, белая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в осиновых лесах, также встречается в тополевых лесополосах, образует небольшие полянки, зачастую почти сросшиеся между собой.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его в августе — сентябре. Срезать необходимо ножом, почти под самый корень.

МАЙСКИЙ ГРИБ, майка, георгиев гриб

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—12 см, сначала выпуклая, а после распростертая, волнистая, с растрескивающимся краем. Цвет шляпки в сырую погоду грязно-белый, а в сухую погоду — желтый.

Мякоть гриба белая, плотная, мясистая, с мучнистым запахом и вкусом. Пластинки кремоватые, частые, приросшие, но иногда бывают и выемчатыми.

Споровый порошок белый. Споры, как правило, имеют яйцевидную или эллипсоидную форму.

Ножка высотой 7—10 см, а толщиной 1,5—3 см, плотная, клубневидная, может быть белого, желтого и буровато-кремового цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет очень большими группами в основном на пастбищах и выгонах, но встречается и в лиственных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб в мае — июне. Рекомендуется срезать только шляпки, поскольку ножки чрезвычайно длинные и тонкие.

МЕЛАНОЛЕВКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—12 см, сначала выпуклая, а после горизонтально распростертая, с бугорком в центре. В сухую погоду грязно-желтая, в сырую — ореховая.

Мякоть бурая, хрупкая и нежная, с приятным мучнистым запахом и вкусом. Пластинки песочного цвета, частые, приросшие, правда, иногда бывают свободными.

Споровый порошок белый. Споры шероховатые, эллипсоидной формы.

Ножка высотой 3—5 см, толщиной 1—3 см, плотная, сверху может быть буроватого, серого или коричневого цвета, а снизу мучнистая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в лесах и садах, а также на пастбищах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб плодоносит с июля по октябрь. Его следует аккуратно срезать под корень, стараясь при этом не повредить грибницу.

МЕЛАНОЛЕВКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—15 см, распростертая, с бугорком, гладкая, выцветающая, может быть рыжеватого, серовато-бурого или серовато-коричневого цвета.

Мякоть белая, плотная, мясистая, с мучнистым запахом. Пластинки белые или кремовые, приросшие, частые, широкие.

Споровый порошок белый. Споры шероховатые, яйцевидной или эллипсоидной формы.

Ножка высотой 7—12 см, толщиной 1—1,5 см, белая, с темно-бурыми полосками, плотная, цилиндрической формы, утолщенная к основанию.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет как группами, так и одиночно, в лиственных и смешанных лесах. Распространен на всей территории Восточной Европы, а также в средней полосе России.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб плодоносит в июле — сентябре. Необходимо аккуратно срезать его под корень.

МЕЛАНОЛЕВКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—10 см, сначала выпуклая, а после распростертая, с бугорком в центре. Цвет шляпки в сырую погоду темно-серый или оливково-бурый, в сухую — темно-коричневый, практически черный.

Мякоть рыхлая, белая или светло-серая, сладковатая на вкус, без запаха. Пластинки белого или кремового цвета, приросшие, широкие, частые.

Споровый порошок белый. Споры шероховатые, яйцевидно-эллипсоидной формы.

Ножка высотой 5—10 см, толщиной 0,5—1 см, плотная, снизу утолщенная, продольно-волокнистая, цилиндрической формы, грязно-белого или светло-серого цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет как группами, так и одиночно в лиственных и смешанных лесах, а также в парках и садах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с конца июля до начала сентября. Гриб следует аккуратно выкручивать, стараясь не повредить грибницу.

МЛЕЧНИК КАМФОРНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 3—5 см. Поверхность может быть плоской или воронковидной, вдавленной. Еще реже встречаются грибы с бугорком. В сухую погоду этот гриб имеет красновато-бурую окраску, в сырую погоду шляпка становится темно-рыжей.

Мякоть красноватая, пахнет сухим донником. На изломе выделяет млечный сок водянисто-белого цвета. Пластинки — нисходящие по ножке или бывают приросшие к ней, расположены довольно часто и близко друг к другу. Они имеют желтовато-красный цвет.

Споровый порошок светло-коричневый. Споры в основном округлой формы, но встречаются и мелкобородавчатые.

Ножка высотой 2—3 см, толщиной 0,6—1 см, утолщающаяся книзу, клубневидной формы. Она того же цвета, что и шляпка, но со временем темнеет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет в сыроватых хвойных или смешанных лесах, а также в болотистой местности.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Млечник камфорный собирают с июля по октябрь. Гриб должен быть аккуратно срезан ножом под корень, а место среза следует присыпать листвой.

МЛЕЧНИК ТЕМНО-БУРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—4 см, воронковидная, бархатистая и морщинистая. Цвет шляпки в сухую погоду бывает каштановым, в сырую — бурым или черно-бурым.

Мякоть кремовая или бледно-желтая, на изломе становится темно-красной и выделяет водянисто-белый млечный сок, который со временем розовеет. Пластинки — нисходящие, редкие, их цвет колеблется от белого до охристого, при надавливании начинают краснеть.

Споровый порошок желтого цвета. Споры округлые и шиповатые.

Ножка длиной 7—10 см, толщиной 0,5—1,5 см, бархатисто-мучнистая, того же цвета, что и шляпка.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных и смешанных лесах, преимущественно под березами, елями и соснами. Обильно растет на территории европейской части России, а также в Якутии и на Дальнем Востоке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб плодоносит с августа по сентябрь. Его следует осторожно выкручивать, стараясь при этом не повредить грибницу.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

У этого гриба довольно много названий: *беляк, белянка, карауш, модапанг* (мордовское), *подземный гриб.*

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает 10—25 см в диаметре, белая, иногда с буроватыми пятнами, обычно покрыта многочисленными вросшими в нее частицами почвы.

Мякоть белая, довольно плотная. В шляпке и ножке пресная, в пластинках достаточно едкая. Пластинки белого цвета, ближе к ножкам с голубоватым оттенком.

Споровый порошок белый.

Ножка белая, средней длины, чуть загнутая, широкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в дубовых, березовых и смешанных лесах. Встречается часто, иногда создает небольшие поляны, может встречаться и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по сентябрь, снимают ножом, срезая посередине ножки.

РЫЖИК ЕЛОВЫЙ, еловик

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—8 см, желтовато-оранжевая, слегка зеленоватая, как бы с пробелами, с концентрическими зонами. Имеет способность к выцветанию, под солнечными лучами становится беловатой.

Мякоть светло-оранжевая, выделяет оранжевый млечный сок, имеет пресный вкус и приятный запах. Пластинки оранжевые, при надавливании они слегка зеленеют.

Споровый порошок светло-оранжевый.

Ножка высотой 3—6 см, толщиной 1,5—3 см, одного тона со шляпкой, слегка загнута, довольно плотная, неширокая, иногда полая внутри.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается довольно редко, но может создавать целые полянки. Растет в основном в ельниках. На песчаной почве рыжики плодоносят плохо.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречаются с августа по октябрь. При сборе следует аккуратно срезать две трети ножки.

РЫЖИК СОСНОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—20 см, желто-оранжевая, с концентрическими зонами, воронковидная, гладкая.

Мякоть светло-оранжевая, выделяющая оранжевый сок, пресная, приятная на запах. Пластинки оранжевые, при надавливании слегка зеленеют.

Споровый порошок темно-желтый.

Ножка высотой 3—7 см, толщиной 1,5—2,5 см, чуть светлее, чем шляпка, с небольшими темными пятнами, загнутая, плотная, широкая, иногда полая внутри.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в еловых лесах, предпочитает молодняки. Самая подходящая почва — глинистая или щебнистая, реже встречается на песчаниках. Попадается довольно часто, создает небольшие полянки. Обильнее всего он развивается в посадках возрастом от 18 до 30 лет.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в августе — сентябре. Срезать его следует аккуратно, поскольку ножка загнутая и ломкая.

СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 7—15 см, серая, голубовато- или зеленовато-серая, реже встречается зеленовато-желтая, выпуклая, плотная, мясистая.

Мякоть белого цвета, пресная на вкус. Пластинки желтовато-белые, частые.

Споровый порошок темно-желтый.

Ножка белая, слегка загнутая, 6—12см в высоту, 1,5—3 см в толщину.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных лесах, где встречаются березы и осины. Плодоносит довольно обильно, иногда целыми полянами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Основной сбор проводят с июля по сентябрь. Снимать гриб следует аккуратно, поскольку он довольно хрупок.

СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—10 см, оранжевая или красная, выпуклая.

Мякоть белая, плотная, без особого вкуса и запаха. Пластинки — приросшие, нисходящие, частые.

Споровый порошок красноватый.

Ножка клубнеобразная, полая, короткая, средней толщины, светлая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает сырую, болотистую почву, встречается в хвойных и лиственных лесах. Образует небольшие полянки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его в августе — сентябре, аккуратно срезают ножом из-за пористости ножки, которая разламывается при съеме.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 7—20 см, бледно-зеленая, иногда почти белая, с небольшими бурыми прожилками, у молодых грибов округлая, с прижатыми к ножке краями, позже края разворачиваются и трескаются, разрывая шляпку на несколько частей, как бы махря ее.

Мякоть белая, плотная, на вкус пресная. Пластинки желтовато-белые, частые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 1,5—3 см, гладкая, белая, прямая, цилиндрической формы.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. В основном встречается в дубовых лесах, плодоносит редко, но активно, создает небольшие полянки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в августе — сентябре, иногда, если октябрь теплый, можно найти небольшие площадки с этими грибами. Гриб следует аккуратно срезать ножом под корень, стараясь при этом не повредить грибницу.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ (чешуйчатая)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 6—12 см, зеленоватая или желтоватая, в среднем возрасте волнистая, шероховатая, воронковидная или плоская, с ровным краем.

Мякоть на изломе белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки белые, частые, нисходящие.

Споровый порошок беловатый.

Ножка белая, со слабо выраженной полосатостью, обычно сужена к основанию, средняя, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, образует небольшие полянки, но встречается и в виде маленьких семеек.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с середины июня до середины октября. Следует срезать под корень, в месте сужения ножки.

СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре до 15 см, кровяно-красная или розовая, с оливковым, зеленым или буроватым оттенком, под солнечными лучами выцветающая до желтой или кремовой, со снимающейся до половины кожицей, сначала выпуклая, позже распростертая.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, пресная на вкус, довольно плотная. Пластинки у молодых грибов белые, у более старых плодоносящих тел ярко-охристые.

Споровый порошок охристый.

Ножка белая, сверху розоватая, книзу желтоватая, высотой до 12 см, средней толщины.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет как в березовых, дубовых, так и в смешанных лесах. Образует небольшие полянки, но встречается и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по сентябрь. Срезать следует очень аккуратно, чтобы не повредить шляпку.

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 7—15 см, светло-красная или розовая, прогнутая к середине.

Мякоть белая, иногда с оранжевыми пятнами, плотная, пресная на вкус, без запаха. Пластинки частые, приросшие, слегка желтоватые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—7 см, 1,5—2,5 см толщиной, белая, у молодого гриба прямая, у старого плодового тела слегка загнутая, средняя, не очень широкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает сосновые леса, чаще всего селится на песчаной почве, теплолюбив. Встречается довольно часто, создает небольшие полянки, но растет и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Пик сбора — август, плодоносит же с июля по октябрь. Гриб следует срезать под корень, стараясь не повредить грибницу. Место среза необходимо присыпать листвой или землей.

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—25 см, зеленовато-бурая, зеленая, встречается и фиолетовый окрас, сильно прогнутая к середине.

Мякоть белая, плотная, пресная на вкус. Пластинки узкие, частые, желто-белые или бледно-лиловые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—10 см, толщиной 1,5—2,5 см, гладкая, плотная, клубнеобразная, красноватая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в дубовых, реже — в сосновых, березовых, а также смешанных сосново-березовых лесах. Плодоносит не активно, зачастую одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с июля по сентябрь. Его следует срезать под корень, стараясь не повредить грибницу, а место среза необходимо присыпать листвой.

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка 5—12 см в диаметре, красно-бурая или буровато-желтая, выцветает до белой, по краям остается розоватой, со снимающейся до середины шкуркой, сначала полукруглая, затем распростертая, у старых грибов вдавленная в центре.

Мякоть белая, плотная, имеет островатый вкус. Пластинки у молодых грибов белые, у старых плодовых тел кремовые или охряные.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 1,5—2,5 см, белая, гладкая, цилиндрической формы.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и хвойных лесах, образуя небольшие семейки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в июле — августе, можно увидеть в начале сентября. Гриб следует срезать посередине ножки.

ТРИХОЛОМОВЫЕ, рядовковые

ГОВОРУШКА ВОРОНКОВИДНАЯ, ушко

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—6 см, плотная, воронковидная, мясистая, с бугорком в центре, гладкая, шелковистая, кремовая или светло-коричневая.

Мякоть белая или кремоватая, достаточно плотная, с миндальным запахом. Пластинки белые, тонкие, частые, нисходящие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—5 см, толщиной 0,5—1 см, полная, слегка утолщенная у основания, поверхность бархатистая. Как правило, ножка того же цвета, что и шляпка, но иногда имеет более светлый оттенок.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Говорушка воронковидная встречается как в лиственных, так и в смешанных лесах. Плодоносит обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальный сезон сбора — июль — сентябрь. Гриб следует срезать под самый корень, стараясь при этом не повредить плодовое тело, поскольку гриб очень хрупкий.

ГОВОРУШКА ДУШИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—9 см, зеленовато-серая. В центре она более яркая, чем по краям. Сначала выпуклая с завернутыми краями, а потом с возрастом более распростертая. Иногда в центре бывает небольшой бугорок.

Мякоть имеет грязновато-белый или бледно-зеленый цвет, водянистая, с запахом аниса или укропа. Пластинки — нисходящие, частые, бледно-желтоватого или зеленоватого оттенка.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 0,6—1 см, бархатистая, искривленная, утолщенная к основанию, такого же цвета, как и шляпка.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и хвойных лесах, встречается редко.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальным временем сбора считается период с августа по октябрь. Лучше всего срезать ножку гриба у основания ножом или специальными ножницами.

ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—20 см, у молодых грибов она выпуклая, а затем становится воронковидной, с бугорком в центре и тонким подогнутым краем. Цвет шляпки рыжеватый, желто-бурый, палевый.

Мякоть белая, плотная, на изломе не меняет цвета, с приятным грибным вкусом и запахом. Пластинки широкие, частые, нисходящие, светло-желтого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5—15 см, толщиной 2—3 см. К основанию она немного утолщается, светло-желтого, желтовато-бурого или палевого цвета. Поверхность ножки волокнистая, мякоть плотная, без полости.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве в лиственных и смешанных лесах, часто встречается группами или в виде колец.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора считается период с августа по октябрь. Рекомендуется срезать гриб под корень, а место среза присыпать листвой.

КАТАТЕЛАЗМА ЦАРСКАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Имеет шляпку диаметром 5—15 см; она сначала полушаровидная, а у взрослых плодовых тел — выпуклая, вдавленная в середине, от светло-коричневой до темно-коричневой, покрытая бурыми чешуйками, с загнутым вниз краем.

Мякоть плотная, кремовая, с мучнистым запахом. Пластинки шляпки нисходящие, имеют белый или кремовый цвет; толстые, редкие, узкие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—6 см, толщиной 2—3 см, имеет цилиндрическую форму, одного цвета со шляпкой. На ножке есть кольцо, над которым сама ножка беловатая и сплошная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве в хвойных и лиственных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора считается период с августа по октябрь. Рекомендуется срезать гриб под корень с максимальной осторожностью, чтобы не повредить грибницу.

КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре от 4 до 8 см, коричневая или каштановая, по центру более темная, постепенно выцветающая, сначала выпуклая, у старых плодовых тел распростертая, мясистая, по краям слегка ребристая.

Мякоть бледно-бурая или с красноватым оттенком, мягкая и водянистая, особого вкуса и запаха не имеет. Пластинки белые или желтоватые, с неровным зубчатым краем, тонкие, у молодых грибов приросшие к ножке, позже свободные.

Споровый порошок желтоватый.

Ножка одного цвета со шляпкой, плотная, твердая, к основанию расширена и утолщена, средняя, до 9 см, довольно тонкая — 1—1,5 см.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает селиться в хвойных и лиственных лесах, на открытых местах, пастбищах. Распространен довольно широко, образует большие поляны, но встречается и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по октябрь. Гриб следует аккуратно срезать под корень, стараясь не повредить при этом грибницу.

КОЛЛИБИЯ ЛЕСНАЯ
(древолюбивая)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 3—6 см, колоколообразной формы, выпуклая, с возрастом становится распростертой, в центре вдавленная, гладкая, с извилистым приподнятым полосатым краем. Цвет шляпки желтовато-бурый или бледно-охряный, при высыхании становится белым.

Мякоть гриба белая, тонкая, водянистая, с мягким вкусом и чуть кисловатым запахом. Пластинки у молодых грибов приросшие, со временем становятся свободными, узкие и частые, тонкие, белого или кремового цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—8 см и толщиной 0,2—0,7 см, имеет цилиндрическую форму, прямая или изогнутая, у основания иногда бывает немного утолщенная, цвет такой же, как и у шляпки. Вверху немного светлее, полая, у основания войлочная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве в лиственных и хвойных лесах на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора считается период с мая по октябрь. Гриб рекомендуется срезать аккуратно, чтобы не повредить ножку, так как она очень тонкая.

ЛАКОВИЦА АМЕТИСТОВАЯ
(лиловая)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 1—6 см, сначала выпуклая, а затем плоская, часто неправильной формы, вдавленная в центре, изменяет цвет от фиолетового до лилового. Иногда выцветает и приобретает беловатый цвет. Шляпка чешуйчатая, с волнистым, изогнутым краем.

Мякоть тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой, иногда чуть светлее, с мягким вкусом, без запаха. Пластинки — приросшие, нисходящие, редкие, толстые, имеют тот же цвет, что и шляпка.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—10 см, толщиной 0,3—0,5 см, цилиндрической формы, одного цвета со шляпкой, сплошная, с возрастом становится полой, продольно-волокнистая, жесткая, иногда перекрученная, с лиловыми хлопьями у основания.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве в лиственных и смешанных лесах Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальным временем для сбора считается период с июля по октябрь. Рекомендуется срезать гриб у основания шляпки, поскольку ножка имеет волокнистую структуру и обладает не очень приятным вкусом.

ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 1—5 см, выпуклая, с возрастом становится плоской, с углублением в центре, неправильной формы, цвет имеет розовый, розовато-бурый, розовато-охристый, желтовато-рыжий, выцветает до беловатого оттенка, покрыта мелкими чешуйками, с волнистым, изогнутым краем.

Мякоть тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой, иногда немного светлее, с мягким приятным вкусом, без ярко выраженного запаха. Пластинки шляпки приросшие или слегка низбегающие, редкие, толстые, одного цвета со шляпкой, с белым мучнистым налетом.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—12 см, толщиной 0,2—0,8 см, цилиндрической формы, тонкая и ровная, одного цвета со шляпкой. Сначала сплошная, с возрастом становится продольно-волокнистой, жесткой, у основания с белыми хлопьями.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве в лиственных и смешанных лесах, также встречается на лугах, в садах и парках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с июня до конца ноября. Рекомендуется молодые грибы срезать вместе с ножкой, а старые плодовые тела — без нее, так как с возрастом у этих грибов ножка становится жесткой и непригодной к употреблению.

ЛИОФИЛЛУМ ВЯЗОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—15 см, сначала выпуклая, позже распростертая, с бугорком. Цвет шляпки лиофиллума вязового беловато-желтый.

Мякоть белая или бледно-желтая, плотная, с приятным вкусом и запахом. Пластинки — приросшие, частые, широкие и довольно мясистые, в сухую погоду белые, в сырую — темно-желтые.

Споровый порошок белый. Споры округлой, почти шаровидной формы.

Ножка высотой 5—10 см, толщиной 1,5 см, белая, плотная, продольно-волокнистая и слегка изогнутая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в парках и лесах, предпочитает селиться на валежных и живых стволах вязов.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезоном сбора этого гриба считается сентябрь — октябрь. Следует срезать гриб на расстоянии 5—6 см от поверхности земли.

ЛИОФИЛЛУМ СРОСШИЙСЯ,
рядовка сросшаяся

Гриб отличается хорошими вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—7 см, сначала выпуклая, с возрастом становится плоской, слегка вдавленная в центре, белая, затем желтовато-бурая, охряная, голая, с волнистым, изогнутым краем.

Мякоть плотная, белая, с приятным вкусом и мучнистым запахом. Пластинки шляпки приросшие зубцом или низбегающие, белого, кремового, желтоватого или сероватого цвета, достаточно частые.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба в высоту достигает 4—10 см, толщиной 1—2 см, растет по центру, цилиндрической формы, к основанию расширяется, часто перекрученная, белого цвета, сначала плотная, а с возрастом полая. У основания покрыта белым пушистым мицелием.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет группами, срастаясь основаниями ножек, на почве в лиственных и хвойных лесах, в парках, на обочинах дорог.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — с августа по октябрь. Срезать этот гриб следует под корень, стараясь при этом не повредить грибницу.

ОПЕНОК ЖИЛИСТО-ПЛАСТИНЧАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб похож на крошечный зонтик. Шляпка диаметром 1—2 см, морщинистая, молочно-белого цвета.

Мякоть белая, тонкая, чрезвычайно хрупкая. Пластинки белые, редкие, похожи скорее на прожилки.

Споровый порошок белый.

Ножка тонкая — 0,2—0,3 см , высотой 1,5—2,5 см, сверху белая, ближе к основанию становится бурой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет большими группами практически повсеместно, на опавшей листве, валежнике и т. п.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с сентября до начала ноября. Поскольку гриб очень маленький, собирать его не имеет смысла.

ОПЕНОК ЛУГОВОЙ,

луговик

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—6 см, кремового или телесного цвета при повышенной влажности, в сухую погоду — белая.

Мякоть бледно-желтая, плотная, с приятным запахом и вкусом. Пластинки редкие, приросшие, белые или светло-серые, со временем становятся светло-коричневыми.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—7 см, толщиной 0,3—0,6 см, хрупкая, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на лугах, лесных опушках, в лесополосах. Встречается практически повсеместно и плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора считается период с мая по октябрь. Срезать этот гриб следует у самого основания.

ОПЕНОК СЕРО-ПЛАСТИНЧАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—8 см, ширококолокольчатая, с бугорком, по краям более светлая, с провисающими хлопьями. Цвет шляпки в сухую погоду буро-желтый, во влажную — рыже-коричневый. На поверхности шляпки в центре находится бугорок.

Мякоть белая, тонкая, хрупкая, без особого запаха, слегка горькая на вкус. Пластинки — приросшие, могут быть бледно-желтыми или сиренево-серыми, с возрастом становятся темно-фиолетовыми.

Споровый порошок фиолетовый. Споры гладкие, эллипсоидной формы.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 0,4—0,8 см, полая, цилиндрической формы, изогнутая. У молодых грибов ножка бледно-желтая, затем желто-красная, постепенно становится красно-коричневой, у основания — темно-коричневой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет группами преимущественно на сосновых пнях в лиственных и смешанных лесах. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб в июне — октябре, аккуратно срезая под корень.

РЯДОВКА АМИЛОИДНОСПОРОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 9—13 см, у молодых грибов конусообразной формы, с широким бугром на вершине и загнутыми краями, со временем становится дискообразной, а у старых грибов она плоская, с вдавленной серединой, в центре которой находится тупой бугор. Шляпка обычно бывает серого цвета, с охряным оттенком, гладкая, у старых грибов шляпка темнеет и становится грязно-охряной.

Мякоть белая, тонкая, с неприятным запахом. Пластинки белые, частые, приросшие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 9—12 см, толщиной 1,5—2 см, плотная, продольноволокнистая, клубнеобразная, серокоричневая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб широко распространен в средней полосе, растет в основном на лугах и открытых лесных полянах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают грибы с августа по октябрь. Ножку следует срезать поближе к корню. Если гриб растет в траве, нельзя вырывать траву, так как она предохраняет землю от высыхания, лучше аккуратно освободить гриб.

РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—15 см, сначала выпуклая, затем плоскораспростертая, желтого, желто-оранжевого цвета, покрыта мелкими частыми хлопьевидными, красновато-коричневыми, буровато-пурпурными, красно-желтыми чешуйками, сухая.

Мякоть плотная, мясистая, желтоватого цвета, с приятным вкусом и специфическим кисловатым запахом. Пластинки — приросшие, иногда выемчатые, желтого или желтоватого цвета, широкие и частые.

Споровый порошок белый.

Ножка в высоту 5—14 см и толщиной 1—2 см, цилиндрической формы, у основания немного утолщенная. Цвет имеет такой же, как и шляпка, плотная, затем с возрастом становится полой, на ней образуются хлопьевидные чешуйки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Распространен на всей территории Европы. Растет преимущественно на пнях в хвойных или смешанных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшее время сбора — с июля по ноябрь. Рекомендуется срезать только шляпки грибов, так как ножки имеют волокнистую структуру и в пищу непригодны.

РЯДОВКА ЗЕЛЕНАЯ, зеленушка

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—10 см, слизистая, скользкая, может быть коричнево-желтой или желто-оливковой. Волокна располагаются радиально, как расходящиеся в стороны лучи.

Мякоть желтоватая, со специфическим мучнистым запахом. Пластинки частые, выемчатые, ярко-желтые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 1,5—2 см, ярко-желтая, покрытая коричневыми хлопьями, цилиндрической формы, утолщенная к основанию.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в основном в сосновых лесах на песчаной почве. Встречается довольно часто и плодоносит обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Оптимальным сезоном сбора считается сентябрь — октябрь. Гриб рекомендуется срезать на расстоянии 2—3 см от шляпки.

РЯДОВКА КОРИЧНЕВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—10 см, полушаровидной или колокольчатой формы, которая с возрастом становится выпукло-распростертой или плоской, иногда с бугорком в центре, волокнисто-чешуйчатая, сухая, с завернутым краем, цвет — от коричневого до каштанового, бывает также и рыжевато-коричневая.

Мякоть белая, у основания ножки буроватая, без особого запаха, с острым вкусом. Пластинки — слабоприросшие, частые, беловатые, затем с рыжеватыми или бурыми пятнами.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—10 см, толщиной 1—1,5 см, цилиндрической формы, у основания утолщенная. Под шляпкой беловатая, у основания буреющая, сплошная, с возрастом становится полой, продольно-волокнистой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных посадках, под тополями. Встречается практически на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора — сентябрь — октябрь. Рекомендуется срезать гриб под корень, стараясь при этом не повредить грибницу.

РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Это наиболее крупный гриб из семейства рядовковых, имеет шляпку диаметром от 7 до 25 см белого или светло-коричневого цвета.

Мякоть белая, с приятным грибным запахом. Пластинки у шляпки светло-кремовые.

Споровый порошок белый.

Ножка довольно короткая — 5—6 см, толщиной 1,5—2 см, плотная, цилиндрической формы, ярко-фиолетовая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет на лугах, свалках и в лесополосах. Вид встречается довольно редко, но плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора считается период с сентября по октябрь. Срезать этот гриб лучше всего выше около шляпки, так как ножка у него короткая и не очень вкусная.

РЯДОВКА РАННЯЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—10 см, гладкая, блестящая, у молодых грибов полушаровидная, с небольшим бугорком в центре, со временем становится распростертой, плоской. Шляпка может быть ярко-охряной или желто-оранжевой, при повышенной влажности становится темно-коричневой, в сухую погоду — более светлой.

Мякоть волокнистая, светло-желтая, с кисловатым запахом. Пластинки желтоватые или желто-оранжевые, короткие, частые.

Споровый порошок белый или бледно-желтый.

Ножка высотой 5—12 см, 1,5—2 см толщиной, волокнистая, нежная, у основания утолщена и имеет желто-охряные полоски.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно под хвойными деревьями, часто селится рядом с крапивой.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Появляется в апреле — мае, а потом осенью, но значительно реже. Грибы рекомендуется аккуратно срезать на расстоянии 2—3 см от поверхности земли, стараясь не повредить хрупкую мякоть ножки.

РЯДОВКА СЕРАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—12 см, полушаровидная, с возрастом выпукло-распростертая или плоская, с широким бугорком, серовато-бурого цвета с желтоватым, сероватым или лиловым оттенком, в центре более темная, слабоклейкая, с возрастом становится сухой, радиально-волокнистой, с отогнутым краем.

Мякоть тонкая, белая или светло-серая, с мучнистым запахом и вкусом. Пластинки — приросшие, белые или серовато-желтые, широкие, редкие.

Споровый порошок белый.

Ножка в высоту 6—10 см, толщиной 1—2 см, цилиндрической формы, белого, желтоватого или сероватого цвета, сплошная, продольно-волокнистая, гладкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на песчаной почве в хвойных лесах, преимущественно сосновых. Произрастает небольшими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать эти грибы лучше всего с сентября по ноябрь. Следует срезать под корень и укладывать в тару шляпками вниз.

ТРИХОЛОМА ЧЕРНОЧЕШУЙЧАТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—12 см, выпуклая, иногда плоскораспростертая, с возрастом становится вогнуто-распростертой, серого цвета, в центре более темная, с волокнистыми чешуйками, особенно густыми в центре.

Мякоть беловатая, плотная, с приятным фруктовым запахом. Пластинки белые, с возрастом становятся сероватыми, по краям с мелкими черными точками.

Споровый порошок белый.

Ножка в высоту 5—8 см, толщиной 1—2,5 см, беловатого или сероватого цвета, с мелкими точками, книзу слегка утолщается, плотная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных лесах Европы, чаще всего встречается под сосной.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — сентябрь — октябрь. Следует срезать верхнюю часть ножки со шляпкой.

ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—5 см, имеет форму колокольчика, с возрастом становится полураспростертой, с широким выступающим бугорком в центре, беловатого, беловато-серого, беловато-кремового или бурого цвета, морщинистая, с рубчатым краем.

Мякоть тонкая, в шляпке беловатая, в ножке темнее — почти черная, с мягким, чуть сладковатым вкусом и резким чесночным запахом, за что гриб и получил свое название. Пластинки сначала приросшие, а с возрастом становятся свободными, редкими, беловатого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 8—10 см, толщиной 0,1—0,2 см, центральная, цилиндрической формы, у основания утолщенная, с длинным корневидным выростом, полая, волокнистая, вверху бурая, мучнисто-бархатистая, у основания более темная, черная, тонкоопушенная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет многочисленными группами на почве, листве, гнилой древесине в лиственных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают чесночник большой с июня по ноябрь. Рекомендуется срезать гриб без ножки, так как она содержит большое количество волокон, что делает вкус гриба не слишком приятным.

ТРЮФЕЛЕВЫЕ

Трюфели — грибы в последнее время малоизвестные, почти забытые. Сведения об их местонахождении в нашей стране очень скудные. Но когда-то они были широко известны и как ценный продукт имели большой спрос. Чаще всего трюфели растут в более теплых районах умеренной зоны, особенно во Франции, Италии, Португалии, южных районах Германии, на юго-западе и в средней полосе России. За пределами Европы известны в Северной Африке и Калифорнии.

Плодовые тела трюфелей округлые или клубневидные, мясистой или хрящеватой консистенции, в зрелом состоянии у большинства видов замкнутые. Они (в зависимости от вида) по величине могут быть от лесного ореха до крупного картофельного клубня и даже крупнее, а масса их иногда достигает 1 кг.

Наружная часть плодового тела трюфелей разделена в виде кожистого слоя — *перидия*, который снаружи может быть гладким, растрескивающимся или покрытым более или менее крупными бородавками. Мясистая ткань гриба на разрезе имеет характерный мраморный рисунок, состоящий из чередующихся светлых и темных прожилок. Первые прожилки носят название внутренних вен, а вторые — наружных.

У некоторых видов трюфелей наружные вены все сходятся к одному пункту на поверхности плодового тела, где его оболочка прорывается, и они таким образом открываются наружу. У других, например у летнего трюфеля, таких точек на поверхности плодового тела несколько. С наружными венами чередуются внутренние, более плотные. Они отходят от наружных частей под общей оболочкой и загибаются к одному и тому же пункту.

Плодовые тела трюфелей подземные, сильноскладчатые. Трюфель сморщивается для того, чтобы защитить споры от давления почвы. Плодовые тела при созревании не разрушаются в порошок.

Трюфели предпочитают рыхлую, известковую, отчасти железистую почву, произошедшую от выветривания известняков, малопригодную для других растений. В этой почве в присутствии извести перегнивающие растительные остатки (опавшие листья, веточки) легко разлагаются, давая большое количество азотистых продуктов, необходимых для развития гриба.

ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело трюфеля белого имеет форму клубня картофеля, неправильно сплюснутую или округлую. Гриб сам по себе крупный, достигает массы 500 г и более. Молодой гриб покрыт гладкой волокнистой кожицей беловатого или желтоватого цвета. С возрастом приобретает светло-бурую окраску с желтизной, поверхность становится войлочной, на ней появляются складки, трещины и редкие бугорки.

Мякоть суховатая на ощупь, с приятным запахом, белая, но со временем становится серовато-белой с желтовато-бурыми извилистыми прожилками, в которых расположены сумки со спорами.

Споровый порошок коричневый.

Сразу же после сбора трюфелевые грибы следует перебрать от сора, листьев, земли, выбросить червивые грибы. Затем необходимо тщательно промыть их под струей воды и замочить на несколько часов. Варить трюфели надо в чуть подсоленной воде, периодически меняя ее. После варки грибы готовятся по рецептам соления, квашения, маринования. Для долгого хранения следует выбирать только молодые неповрежденные плодовые тела, собранные в сухую погоду.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах на умеренно влажных и хорошо прогреваемых почвах со слаборазвитым травянистым покровом. В северных областях трюфель белый селится на песчаной и глинистой почве, в сосновых лесах, а также в лиственных среди берез и осин.

Эти грибы растут под землей на глубине 8—10 см. На поверхности почвы гриб появляется очень редко.

О его местонахождении можно только догадываться по едва заметным бугоркам, обычно покрытым разнообразной растительностью.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит трюфель белый начиная с августа и заканчивая сентябрем.

ТРЮФЕЛЬ СЪЕДОБНЫЙ

Гриб обладает превосходными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело трюфеля съедобного в диаметре 3—10 см, угловато-шаровидное, шаровидное, клубневидное, с большими пирамидальными бородавками. К основанию плодовое тело становится почти гладким, коричневато-оливково-черного цвета.

Мякоть белая или светло-серая, потом — серовато-бурая, желто-коричневая или бурая, с белыми жилками и слабым ароматным запахом.

Споровый порошок темно-коричневый. Споры гладкие.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет трюфель съедобный неглубоко под землей, около поверхности. Плодоносит в лиственных дубовых и буковых лесах Европы. Любит умеренно влажную и хорошо прогреваемую почву, поэтому произрастает в южных районах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Трюфель съедобный плодоносит с июня по август. Собирают его, осторожно разгребая почву вокруг гриба руками, плодовое тело срезают под шляпкой, не вынимая ножку из земли, чтобы не повредить грибницу.

ФИСТУЛИНОВЫЕ

ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ,

печеночный гриб

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовые тела у печеночницы однолетние, языковидные или консолевидные, у основания часто суженные и сочные. Эти грибы как бы пропитаны красноватым соком, а позднее становятся волокнистыми и сухими.

Нижняя часть шляпки гриба состоит из свободных и срастающихся боками трубочек, свисающих с нижней стороны шляпки. Нити грибницы состоят в основном из коротких, как бы вздутых клеток. Довольно часто на грибнице наблюдаются выросты, которые наполнены красновато-оранжевым соком.

Споровый порошок красно-коричневый, состоит из яйцевидных гладких спор.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб в основном растет на живых стволах дубов и каштана обыкновенного, прикрепляясь сбоку.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июня по октябрь. Его необходимо аккуратно срезать у основания ножки, а место среза присыпать мхом, листьями или другой лесной подстилкой.

РОЗОВОПЛАСТИННИК ШЕЛКОВИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба темно-серо-бурая, шелковисто-волокнистая, блестящая. Она сначала выпуклая, затем в центре вдавленная и с бугорком, умбровая. Имеет диаметр 2—7 см.

Мякоть бурого цвета, ломкая, с мучнистым вкусом и запахом. Пластинки — приросшие, сначала беловатые, затем становятся рыжеватыми или розовыми.

Споровый порошок розовый. Споры пятиугольные.

Ножка высотой 3—6 см, толщиной 0,3—0,6 см, полая, цилиндрическая, ровная, слегка изогнутая, серая или серовато-буроватая.

Перед употреблением не требует специальной обработки. Особенный вкус приобретает в маринованном виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет одиночно или небольшими группами на опушках леса, на лугах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с августа по октябрь. Следует срезать ножку гриба на расстоянии 1,5—2 см от земли и осторожно складывать в тару отдельно от других грибов.

РОЗОВОПЛАСТИННИК ЩИТОВИДНЫЙ

Гриб обладает прекрасными вкусовыми качествами.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 9—13 см, гладкая, при повышенной влажности темно-коричневая, в сухую погоду более светлого цвета, сначала выпуклая, позже неравномерно раскрытая, с волнистыми краями и бугорком в центре.

Мякоть розоватая, плотная, с приятным мучнистым запахом. Пластинки широкие, редкие, приросшие, бледно-розовые.

Споровый порошок розовый.

Ножка в высоту 8—10 см, толщиной около 0,8—1,5 см, у основания шляпки покрыта бороздками, полная, но со временем становится полой, скрученная или неровная из-за чрезвычайно массивной шляпки, белая или светло-серая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб предпочитает селиться в садах и парках, преимущественно около плодовых деревьев, но встречается также и в лиственных лесах с перегнойной почвой около дубов, берез и сосен. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб начинает расти в апреле, однако сезон сбора наступает лишь в июне, поскольку именно на это время приходится пик плодоношения. Следует отрезать длинную ножку ближе к основанию, после чего присыпьте грибницу листьями.

Часть III

УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Любые свежие грибы — продукт скоропортящийся, не выдерживающий даже кратковременного хранения. Поэтому для заготовок впрок их необходимо перерабатывать как можно быстрее и тщательнее. Особого внимания в этом плане заслуживают грибы, выделенные нами в этом разделе. Пусть вас не пугает формулировка «условно съедобные». Они столь же вкусны и полезны, как и те, о которых вы прочитали в предыдущем разделе, единственная проблема в том, что требуют более тщательной и длительной переработки, поскольку некоторые в процессе роста накапливают горечи, вещества, избыток которых может привести к расстройству желудка, порой даже вызвать признаки отравления.

Во избежание неприятных последствий грибы отмачивают определенное время, постоянно меняя воду, отваривают, непременно несколько раз сливая рассол, добавляют специи, улучшающие их вкус, и т. д. Некоторые грузди, например, имеют горький привкус (рядовки, кстати, тоже), поэтому перед засолкой их вымачивают в холодной воде в течение трех суток, меняя воду не менее трех раз в сутки. Благодаря этому горечь удаляется, а сами грибы приобретают плотность, хорошо очищаются. Вымачивают грибы в холодном помещении, что предотвращает их закисание.

Волнушки и белянки готовят к засолке так же, как грузди. Готовность их после вымочки определяют по ломкости шляпок. Если шляпка не ломается, а гнется — грибы можно солить.

Валуи для засолки выбирают только молодые, мелкие. Края шляпок у них должны примыкать к ножке. Ножки обрезают вровень со шляпкой. Вымачивают грибы тоже не менее трех суток, пять раз в сутки меняя воду. После вымочки валуи, сложенные в сито, ошпаривают кипятком.

Сморчки и строчки считаются кулинарным изыском во Франции, где за них платят бешеные деньги, а в России в некоторых областях (например, на Орловщине) их презрительно называют «собачьими потрохами». Эти грибы весьма коварны: хрупкие и нежные на вид, они, оказывается, содержат вредную гельвелловую кислоту, от избытка которой можно и умереть. Поэтому перед употреблением их надо обязательно прокипятить не менее 5—7 минут, отвар слить, затем, откинув на решето, непременно ошпарить крутым кипятком, и пожалуйста, смело кулинарьте. Кстати, простая сушка сморчков и строчков в русской печи совсем устраняет из них гельвелловую кислоту. Словом, в этом необычайно изысканном кушанье, увы, содержится яд, причем количество его сильно колеблется в зависимости от времени года и погоды.

Итак, если вы набрали корзинку грибов, но в некоторых из них сомневаетесь — всегда решайте вопрос в пользу сомнений. Совсем незнакомые грибы, если их характерные признаки не подходят ни под одно из описаний в этой книге, лучше выбросьте, а остальные обязательно обрабатывайте со всей тщательностью, так как в этом деле лучше переборщить, чем, поленившись, получить отравление. И помните, что пластинчатые грибы, как правило, требуют вымачивания, трубчатые при заготовке впрок чаще вываривают, а с сумчатыми поступают, используя и тот и другой методы.

АГАРИКОВЫЕ, шампиньоновые

ШАМПИНЬОН БУРЕЮЩИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 6—15 см, мясистая, шаровидная, позже плоско-выпуклая, с загнутым книзу краем, белого или светло-коричневого цвета, сухая, с мелкими, иногда почти незаметными чешуйками. Пластинки у молодых грибов розового цвета, у старых — коричневые или черно-бурые, свободные.

Мякоть белая и при разломе розовеет.

Споровый порошок темно-коричневый.

Ножка высотой до 8 см, толщиной около 3 см, белого цвета, плотная, утолщенная книзу, имеет белое перепончатое нерасслаивающееся кольцо.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Можно найти на перегнойной почве, унавоженной земле, мусорных кучах, по краям дорог, на лугах, пастбищах, в парках, садах, огородах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Шампиньон буреющий появляется в июне и растет вплоть до сентября. Срезать следует ножом, чтобы не повредить грибницу.

БОЛЕТОВЫЕ, трубчатые

БОЛЕТ РОЗОВОКОЖИЙ

Этот гриб непременно хорошо проварите в подсоленной воде и слейте отвар, а уже потом готовьте. И не забывайте, что его легко перепутать с ядовитым сатанинским грибом, на который он очень похож. Запомните: сатанинские грибы краснеют и синеют на срезе, в отличие от болета, который остается белым. Кроме того, у этого перевертыша пористая губка под шляпкой красноватая. Найдете такой гриб — выбросьте его подальше, он — враг!

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка может достигать 20 см в диаметре. У молодого гриба она полушаровидная, затем становится выпуклой и похожей на подушку, у старых грибов — плоская и распростертая, иногда вдавленная. Цвет шляпки молодых грибов беловато-коричневатый, позже коричнево-желтый, с розовым или красноватым оттенком по краям. Обычно шляпка гладкая или слегка бархатистая, клейкая.

Трубочки длинные, светло-желтые или ярко-желтые, у старых грибов — желто-зеленые, слегка синеют. Поры вначале того же цвета, затем становятся красными, с карминным оттенком, или кроваво-красными. У молодых грибов трубочки узкие, с возрастом становятся округлыми или угловатыми.

Мякоть шляпки твердая, ножки — мягкая, лимонного цвета, вокруг трубочек и в ножке более яркая, слегка синеет, около основания — виннокрасная. Гриб имеет слабый запах и неострый вкус.

Споровый порошок оливковый.

Ножка в высоту 6—20 см, толщиной 2—6 см. У молодых грибов она вздуто-клубневидная, с возрастом приобретает форму цилиндра, основание может быть слегка заостренным. Поверхность ножки желтоватая, в нижней части ярко-красная. Ножка может быть покрыта мелкой пунктирной, вытянутой ярко-красной сетью.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб достаточно теплолюбив и предпочитает сухие буковые и дубовые леса Южной Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с июня по октябрь. Срезают его у основания ножки, стараясь при этом не повредить грибницу.

ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ

Требует хорошей тепловой обработки, иначе может вызвать кишечные и желудочные недомогания.

ВНЕШНИЙ ВИД. Поддубник крапчатый имеет шляпку диаметром 5—20 см темно- или черно-коричневую, бархатистую. Сначала она полушаровидная, выпуклая, а затем становится уплощенной.

Мякоть лимонно-желтая, в местах разреза сразу делается темно-синей. Вкус и запах грибные. Края трубочек у молодого гриба желтые, затем красные, в примятых местах сразу же синеющие.

Споровый порошок коричневый.

Ножка в высоту достигает 5—15 см, толщиной 2—4 см, красно-чешуйчатая или зернистая, в примятых местах синеет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Дубовик крапчатый растет в хвойных и лиственных лесах. В низменных районах он появляется под дубами и буками. В предгорьях и горах, где встречается чаще, растет под елями и пихтами. На известковых почвах этот гриб встречается крайне редко, а на торфяниках не растет вообще. Широко распространен в Европе, растет также в Африке, Малой Азии и Северной Америке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет все лето и осень. Срезать необходимо ножом под корень, стараясь не повредить грибницу.

ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ

Этот гриб называют еще дубовиком обыкновенным, а также поддубовиком.

ВНЕШНИЙ ВИД. Дубовик оливково-бурый имеет пушистую сверху шляпку диаметром 4—20 см, коричневую, светлую каштаново-коричневую, желто-коричневую, темнеющую на продавленных местах. Шляпка толстая, подушковидная, бархатистая, сухая, с ростом гриба становится почти плоской.

Мякоть светло-желтая, внизу, на ножке, красная, слабо синеющая. Вкус и запах приятные. Края трубочек у молодых грибов желтые, затем оранжевые, кирпично-красные, в придавленных местах синеющие.

Споровый порошок медово-желтый.

Ножка высотой 4—15 см, толщиной 2—8 см, желтая, у основания бордово-красная, вся покрыта красной сеткой, при надавливании синеет, у основания клубневидно-утолщенная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет чаще всего в лиственных лесах, под дубами, буками, липами, березами и грабами. Встречается также в парках и садах. Он считается теплолюбивым видом, чаще всего его можно найти в низменных местах и на холмах в теплых областях.

Дубовик оливково-бурый распространен во всем умеренном поясе Северного полушария. Обильнее всего он растет в Европе, особенно на юге.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Дубовик оливково-бурый — один из первых грибов, который вы можете встретить в лесу. Он появляется уже в мае и растет до октября. Срезать его следует под корень, присыпав затем место среза листьями и землей.

КОЗЛЕНОК ПЕРЕЧНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает 2—10 см в диаметре. У молодых грибов шляпка сначала полушаровидная, позже становится подушковидной, затем уплощается. Цвет в основном медно-красно-коричневый, желтовато- или рыже-коричневый. Кожица восковая, в зрелом возрасте — тонкофетровая, сухая, матовая или глянцевая, влажная и клейкая в сырую погоду.

Мякоть у козленка перечного желтоватая, желтовато-белая, часто с красноватым оттенком. При повреждении не изменяется. Вкус этого гриба острый, похожий на горький перец. Трубочки — приросшие к ножке, нисходящие, оранжевые или желто-коричневые, корично-красные. Поры того же цвета, сначала узкие, позже широкие.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка в высоту 4—10 см, толщиной от 1 до 1,5 см, цилиндрическая, книзу суженная. Поверхность того же цвета, что и шляпка, но бледнее, гладкая, сухая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Широко распространен в Средней Европе, встречается в средней полосе России. Растет на более или менее кислых почвах, на равнинах и в горах, предпочитает песчано-каменные хвойные леса, реже встречается в лиственных лесах. Можно найти его у кромки леса растущим в одиночку или группами, начиная с лета и до осени.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать козленка перечного лучше всего с середины июля и до конца сентября. Аккуратно выкручивайте его, стараясь не повредить грибницу.

ГЕЛЬВЕЛЛОВЫЕ, лопастниковые

ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело лопастника курчавого высотой 5—9 см. Шляпка достигает 2—4 см в диаметре, двух- или четырехлопастная, неправильной формы, чаще всего седловидной, очень ломкая. Цвет шляпки белый или светло-желтый.

Края лопастей курчавые или гофрированные, свисают вниз и только местами прирастают к ножке. Мякоть тонкая, водянистая, белая, со слабым приятным вкусом и запахом.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 2—7 см, толщиной до 2 см, прямая или изогнутая, с глубокими продольными бороздками или складками, полая, к основанию часто вздутая. Цвет ножки белый.

Употребляется этот гриб в пищу после предварительной обработки. Перед варкой грибы перебирают от сора, травы, листьев. Затем следует замочить их на одни сутки. После этого тщательно промывают и варят грибы в подсоленной воде примерно 7—8 часов, при этом как можно чаще меняя воду.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб изредка встречается в лиственных лесах с примесью липы, в садах, парках. Селится среди травы, вдоль дорог, на пастбищах и лугах небольшими группами и в одиночку. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. В умеренных широтах плодоносит с июля по сентябрь. При сборе следует осторожно срезать гриб ножом под шляпку, но так, чтобы корень остался в земле. Это делается для того, чтобы на следующий год на этом месте снова были грибы.

ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка лопастника упругого 1,5—4 см шириной и высотой, двухлопастная, седловидная. Цвет шляпки светло-желтоватый или серовато-бурый, снизу — беловатый или розовый.

Мякоть тонкая, без особого запаха и вкуса. Ее цвет белый или сероватый.

Споровый порошок беловатый.

Ножка гриба до 7 см высотой, цилиндрическая, книзу расширенная, с небольшими и неглубокими продольными бороздками, гладкая. Цвет ножки лопастника упругого беловатый или буроватый.

В кулинарии этот гриб используется сушеным и вареным. Перед употреблением в пищу следует предварительно проварить гриб и слить отвар.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается этот гриб во влажных, редких, обычно в лиственных лесах Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается этот гриб с июля по октябрь. При сборе лопастника упругого необходимо внимательно всматриваться в увядшую траву и опавшие листья, потому что грибы могут «прятаться» в них. Следует осторожно срезать острым ножом шляпку, стараясь не повредить корень гриба.

ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело лопастника ямчатого достигает 10 см высотой. Шляпка диаметром 2—5 см, свисающая, неправильной формы, обычно седлообразная, двух- или трехлопастная, с толстым свободным (неприросшим) краем. Наружная поверхность шляпки серая или черноватая, внутренняя — серовато-белая (светлее наружной), гладкая.

Мякоть нежная, беловатая.

Споровый порошок белый.

Ножка лопастника ямчатого высотой 2—5 см, толщиной до 2 см, снизу слегка расширена, полая. Поверхность ножки сильноскладчатая или бороздчатая, состоящая как бы из ряда параллельных тяжей. Цвет серый, позже темнеющий.

Используется лопастник ямчатый для приготовления блюд после отваривания и удаления отвара.

Перед приготовлением грибы перебирают и очищают от сора, травы, далее замачивают их на одни сутки в воде, а после тщательно промывают под струей проточной воды. Варят их в подсоленной воде 7—8 часов.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается лопастник ямчатый, как правило, в лиственных, реже — в хвойных лесах, у дорог, а также на старых кострищах. Иногда селится на гниющих пнях.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб с июня до августа. При сборе рекомендуется не вырывать грибы, а осторожно выкрутить ножку вокруг оси, чтобы не повредить грибницу, или срезать одну шляпку.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у гриба в диаметре 3—5 см, бурая, изредка желто-бурая.

Споровый порошок белый.

Ножка цилиндрическая, беловатая, высокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных лесах, особенно осиновых, местами очень обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сморчковая шапочка плодоносит в апреле — июле. Срезать рекомендуется ножом, чтобы грибница оставалась неповрежденной.

СМОРЧОК СЪЕДОБНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. У сморчка съедобного шляпка яйцевидная или яйцевидно-округлая, высотой 3—6 см, 3—5 см в диаметре. Окраска шляпки от желто-бурой до бурой, ячейки шляпки округлые.

Мякоть белая, эластичная.

Споровый порошок белый или светло-серый.

Ножка толщиной 1,5—2 см, высотой 3—7 см, буроватая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Обычно встречается в лесах на более или менее плодородной почве под лиственными деревьями, чаще в травянистых, хорошо защищенных местах: под кустами, вдоль канав, на лужайках, в парках, садах. Сморчок съедобный распространен во всей умеренной зоне Северного полушария, а также в Австралии.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб обильно развивается весной, с середины апреля по июнь, особенно после теплых дождей. Срезать рекомендуется ножом, стараясь не повредить грибницу.

СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело строчка гигантского очень крупное — до 15 см высотой и до 30 см шириной. Шляпка бесформенная. Поверхность ее волнисто-складчатая. Цвет шляпки светло-бурый или охряно-бурый. Шляпка полностью приросшая к ножке.

Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок светло-серый.

Ножка относительно невысокая— 3—6 см, полая, водянистая. Цвет беловатый, внизу грязно-белый.

В кулинарных целях строчок гигантский используется только после отваривания. Варить грибы необходимо в подсоленной воде примерно 6—8 часов, периодически меняя ее.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет строчок гигантский в лиственных и хвойных лесах с примесью березы. Предпочитает песчаную почву, влажную, богатую гумусом. Встречается гриб на всей территории Европы группами, реже — одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит этот гриб весной, в апреле — мае. Срывая гриб, не следует нарушать грибницу. Надо осторожно срезать шляпку гриба острым ножом.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело строчка обыкновенного крупное, неправильных очертаний. Шляпка порой доходит до 13 см в диаметре, неправильно округлая или угловатая, с извилистыми глубокими складками, внутри полая, глубоко морщинистая. Цвет шляпки коричнево-бурый или желтовато-бурый. Она частично сросшаяся с ножкой, ее поверхность покрыта спороносным слоем.

Мякоть восковидная, белая, тонкая, очень ломкая, с приятным вкусом и запахом.

Споровый порошок беловатый.

Ножка гриба высотой до 6 см, толщиной до 3 см, неправильной формы, суженная к основанию, полая. Цвет ножки беловатый или сероватый.

Строчок обыкновенный используется в пищу в вареном и жареном виде только после предварительного отваривания. Поэтому следует сначала перебрать грибы, выкинуть все червивые, сор, траву, листья. Затем необходимо замочить грибы в чуть теплой воде, периодически меняя ее, а потом хорошо промыть их проточной водой. Отваривать строчки нужно в подсоленной воде, меняя ее несколько раз, в течение 6—8 часов.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Строчок обыкновенный встречается довольно часто, а местами очень обильно, преимущественно в северных широтах Европы. Растет он в лиственных и хвойных лесах (особенно в сухих сосняках), на песчаной почве, на опушках леса, на вырубках, пожарищах, вдоль дорог, в молодых посадках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит строчок обыкновенный в апреле — мае, сразу же после таяния снега. Иногда может расти до осени. Собирая строчки обыкновенные, не следует вырывать их с грибницей, ведь на следующий год на этом месте снова смогут вырасти грибы. Поэтому целесообразнее просто выкрутить ножку гриба вокруг оси или срезать его шляпку ножом.

СТРОЧОК ОСЕННИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело строчка осеннего может достигать 20 см высотой, шляпка — до 12 см, седлообразно-лопастная, с двумя — четырьмя вершинами, сросшимися по краю. Поверхность волнистая. Цвет шляпки может быть каштаново-коричневым, светло-бурым, красновато-бурым, темно-бурым.

Мякоть тонкая, светлая, на вкус нежная.

Споровый порошок светло-серого цвета.

Ножка гриба высотой до 10 см, до

3 см толщиной, цилиндрическая, полая. Цвет ножки беловатый или слегка розоватый. Поверхность мелковорсистая.

Используется гриб в вареном и жареном виде, после предварительного отваривания. Строчки осенние, как и все условно съедобные грибы, сразу после сбора необходимо очистить от земли и замочить в воде, периодически меняя ее. Затем надо тщательно промыть их под струей воды, отварить в соленой воде, меняя рассол как можно чаще.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Строчок осенний встречается в сосново-березовых лесах, около дорог, на опушках и вырубках. Его можно обнаружить также на гниющем валежнике, у гнилых пней, на старых кострищах. Растет он небольшими группами или одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит гриб в сентябре — октябре. Строчок осенний служит предвестником окончания грибного сезона. При сборе следует осторожно срезать гриб острым ножом под шляпку, не повреждая грибницу.

ГИГРОФОРОВЫЕ

ГИГРОФОР ПЕСТРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка слизистая, серо-коричневая, ножка серо-черная, пятнистая. Гриб имеет мелкочешуйчатую, покрытую слизью шляпку от серого до серо-коричневого цвета диаметром 3—6 см.

Мякоть беловатая, вкус и запах невыразительные. Пластинки белые.

Споровый порошок белый. Споры бесцветные.

Ножка высотой 4—9 см, толщиной 0,4—1,3 см, белая, с серо-черными хлопьями.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор пятнистый особенно распространен в горных еловых лесах, но растет также в лиственных и смешанных.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гигрофор пятнистый — осенний вид, растущий до первых заморозков. Срезать его нужно ножом так, чтобы не повредить грибницу.

ГИГРОФОР ПУРПУРНО-ПЯТНИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка крупная, 7—14 см в диаметре, мясистая, в начале созревания выпуклая, позже становится уплощенной. По цвету достаточно бледная, мясного цвета или красноватая, местами окрашена более интенсивно, поэтому гриб легко различить в лесу.

Мякоть белая, иногда встречаются красноватые зоны, запаха не имеет и на вкус неострая. Пластинки этого гриба выемчатые, немного нисходящие, вначале они белого цвета, потом становятся бледно-желтыми, с красноватыми пятнами.

Споровый порошок беловатый или светло-серый.

Высота ножки обычно не превышает 6—8 см, толщина 1—2 см. Форма ее более или менее цилиндрическая, полная. Поверхность ножки белого цвета, мучнистая, книзу покрыта множеством маленьких красных пятен.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гигрофор пурпурно-пятнистый растет только под лиственными деревьями, особенно часто его можно встретить под дубами. Этот гриб любит тепло, поэтому в северных районах его можно встретить реже.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гигрофор пурпурно-пятнистый растет с августа по октябрь. Срезать его нужно осторожно, у основания ножки, стараясь не повредить грибницу.

ЕЖОВИКОВЫЕ

ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ

Местные названия: *ежовик выемчатый, глухая лисичка, колпак желтый.*

Условно съедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба обычно диаметром до 10 см, желтоватая, белая или розовато-телесного цвета, неровная, как бы покоробленная, слегка вогнутая в середине, имеет загнутые края. Нижняя поверхность шляпки усыпана густо сидящими желтовато-розовыми, очень ломкими шипиками.

Мякоть гриба беловато-желтоватого оттенка, плотная, ломкая и с приятным запахом, но слегка горьковатая, к старости уплотняется еще больше и становится похожей на пробку.

Споры гриба шаровидные или эллипсоидные, в массе желтовато-бурые.

Ножка гриба высотой 8—10 см, диаметром до 5 см; беловатая, плотная, сплошная, часто изогнутая, кверху расширенная, переходящая в шляпку.

Установлено, что ежовик желтый — активный антибиотик.

В пищу употребляются только молодые грибы, так как старые становятся жесткими и горькими. Используется ежовик желтый в вареном, жареном виде, пригоден для консервирования, засолки, маринования, сушки. Для приготовления пищи лучше всего брать грибы со шляпкой диаметром до 6 см, предварительно вымоченные и отваренные.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается группами, иногда кругами в хвойных и смешанных лесах центральной и северной зон европейской части нашей страны. Встречается редко и необильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет в июле — сентябре. Собирать его следует аккуратно, чтобы не повредить грибницу.

КОРТИНАРИЕВЫЕ, паутинниковые

ВОЛОКОННИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба имеет коническую форму диаметром 2—5 см. Цвет шляпки серовато-коричневый, более светлый к краю.

Мякоть белая. Пластинки бледно-бурые.

Споровый порошок желтовато-бурый.

Ножка у волоконницы обыкновенной белая или продольно-полосатая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в лиственных и смешанных лесах на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Грибы этого вида необходимо срезать острым ножом немного выше поверхности почвы. Рекомендуемое время сбора — середина августа — начало октября.

ГИМНОПИЛ ВИДНЫЙ,
огневка

ВНЕШНИЙ ВИД. Характерным признаком этого гриба является яркая желтовато-золотистая или оранжево-желтая шляпка диаметром 5—9 см.

Мякоть желтоватая, в ножке буровато-желтая, с горьким вкусом.

Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка, утолщенная к основанию, всегда имеет цвет шляпки.

Гриб не рекомендуется использовать для длительного хранения: солить, мариновать.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гимнопил видный на пнях или возле основания стволов лиственных деревьев. Встречается на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать гимнопил видный нужно с августа по октябрь. При сборе гриб лучше всего срезать ножом, чтобы не повредить нити грибницы.

ГИМНОПИЛ СОСНОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Отличается от гимнопила видного ножкой, которая у основания всегда корневидно суженная, вверху беловатая, к основанию буровато-коричневатая, сплошная, темнеющая при надрезе. Шляпка диаметром 3—9 см, имеет колокольчатую форму. Обычно окрашена в золотистый или желтый цвет.

Мякоть желтая, с приятным запахом и горьким вкусом.

Споровый порошок ржаво-бурый.

Гимнопил сосновый рекомендуется отваривать в течение длительного времени перед использованием в кулинарных целях.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на пнях и ветках хвойных пород в хвойных и смешанных лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гимнопил сосновый нужно собирать в сентябре. Этот гриб следует срезать ножом под корень, стараясь не повредить при этом грибницу.

ОПЕНОК ВЕСЕННИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает диаметра 2—6 см, сначала она плоско-выпуклая, а затем становится распростертой, водянистой, желтоватого, красноватого или светло-бурого цвета, выцветающая.

Мякоть тонкая, имеет рыжеватый оттенок, приятно пахнет свежесрубленной древесиной. Пластинки шляпки довольно узкие, частые, свободные, желтого или беловатого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка имеет высоту 2—5 см, толщину 0,3—0,4 см, хрящеватая, полая.

Гриб употребляется лишь в отварном виде, так как выделяет млечный сок горьковатого вкуса.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается довольно часто во влажных хвойных и лиственных лесах Европы. Появляется большими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Период сбора — с мая по октябрь. Рекомендуется срезать острым ножом только шляпку гриба, так как его ножка имеет волокнистую и достаточно жесткую структуру, из-за чего непригодна в пищу.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ КЛУБНЕВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот опенок наиболее крупный — его шляпка достигает в диаметре 7—15 см, она коричневого цвета, покрыта оттопыренными желтовато-коричневыми чешуйками, которые с возрастом буреют, чаще всего неравномерно, пятнами.

На тонкой ножке имеется кольцо, но оно нестойкое, не кожистое, а в виде паутинки. Ножка к основанию расширяется, переходя в клубень. Грибы не образуют сростков, обычно растут одиночно.

Этот гриб выделяет горьковатый млечный сок, который делает его вкус неприятным. Поэтому опенок осенний клубневый не используется в свежем виде, а пригоден лишь для маринования.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб на почве и древесине. Встречается также в дубовых лесах, ивняках и ольшаниках. Широко распространен на всей территории Европы, плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем сбора этого гриба считается сентябрь — октябрь. Срезать опята осенние клубневые нужно специальными ножницами или остро наточенным ножом на некотором расстоянии от земли.

ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба вначале беловатая, со временем глинисто-желтая, с серебристым или шелковистым отливом, вырастает диаметром до 10 см. Форма шляпки у молодых грибов выпуклая, позже — плоскораспростертая.

Пластинки частые, широкие, всегда приросшие, белого и рыжего цвета.

Споровый порошок бледно-коричневый.

Ножка высокая, до 8 см, плотная по структуре, вытянутая в корневидный отросток у основания. Цвет ножки белый или бледно-буроватый. На поверхности могут быть белые шелковистые пояски.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в лиственных лесах (обычно осиновых, с примесью березы), иногда встречается в хвойных лесах Европы. Нужно искать его в хорошо увлажненных местах, на плодородной почве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела появляются с августа, их можно собирать до конца сентября. Основной способ сбора — выкручивание.

ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб получил название за очень высокую (до 18 см), веретенообразную, плотную по структуре ножку. Цвет ножки изменяется по мере роста гриба, она выцветает, становится почти белой. Шляпка диаметром до 12 см, сначала колокольчатая, потом полураспростертая, коническая. Цвет у шляпки обычно охристый, реже — серовато-фиолетовый или фиолетово-коричневый. Поверхность шляпки морщинисто-полосатая, слизистая. Пластинки широкие, морщинистые, приросшие зубцом.

Этот гриб нельзя использовать в свежем виде и для сушки. Перед употреблением нужно отваривать.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Селится паутинник высокий в лиственных и хвойных лесах Европы. Гриб нужно искать на сыроватых участках леса, в тени.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Массово гриб встречается в августе и сентябре. Его срезают ножом или выкручивают.

ПАУТИННИК ПРЯМОЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает в диаметре 10 см, вначале выпуклая, со временем — плоская, иногда с притупленным бугорком, слизистая и клейкая, при высыхании — блестящая.

Мякоть без запаха и вкуса, белая, не изменяет цвета на изломе. Пластинки средних размеров, приросшие к ножке, у молодых грибов светлые, голубовато-сероватые, затем глинисто-коричневые.

Споровый порошок светло-серый.

Ножка небольшая — высотой до 1—2 см, толщиной до 2 см, расположена по центру, сплошная, с остатками паутинистого покрывала (несколько коричневых поясков).

Употреблять в пищу этот гриб следует после предварительного отваривания (воду обязательно сливайте). Для длительного хранения он не годится.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в лиственных и хвойных лесах, чаще всего в осинниках. Гриб нужно искать во влажных и затемненных местах, у основания древесных стволов, в траве. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается гриб с начала лета до конца осени. Самый благоприятный месяц для сбора паутинника прямого — август. Рекомендуется срезать гриб ножом, оставляя небольшой пенек, присыпая его землей и листьями.

ПАУТИННИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Грибники собирают этот гриб редко — из-за неприятного, резкого запаха его мякоти и светло-фиолетового цвета. Шляпка большая — 8—15 см в диаметре, вначале полукруглая, позже — распростертая, гладкая, бурого цвета, иногда имеет фиолетовый оттенок на изломе.

Пластинки — приросшие, у молодых грибов сиреневые, со временем охристые или светло-бурые.

Споровый порошок бурый, иногда почти черный. Споры миндалевидные, очень мелкие, на обоих концах зауженные, бородавчатые, бурого цвета.

Ножка средняя (до 8 см высоты), толстая (до 4 см), цилиндрическая, всегда утолщенная к основанию, беловатая, при надавливании часто буреет.

Употребляется для хранения и сушки только после предварительного отваривания в течение 15 минут (отвар обязательно нужно вылить). Не используется свежим.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб селится в хвойных и лиственных лесах, иногда растет и в смешанных лесах. Искать его надо на полянах, вдоль тропок и канавок, в траве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодовые тела появляются в июле, а сезон сбора заканчивается лишь в конце октября. Грибы обычно срезают, оставляя небольшой пенечек, присыпанный землей. Следует аккуратно складывать их слоями в плетеную корзину.

ЧЕШУЙЧАТКА ТОПОЛИНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 4—20 см. У молодого гриба мясистая шляпка полушаровидной формы, затем, по мере роста, шляпка расширяется и становится плоской. Кожица шляпки желтовато-коричневая, покрыта довольно большими и нерегулярными шерстистыми белыми чешуйками. Поля шляпки также чешуйчатые, со свисающими беловатыми лоскутками кожи.

Мякоть всегда остается белой и только у основания ножки коричневая. Вкус чешуйчатки довольно мягкий, но может оказаться горьким. Имеет запах солода. Пластинки частые и срастаются с ножкой. Цвет их меняется от белого до коричневатого, у старого гриба цвет пластинок табачно-коричневый.

Споровый порошок ярко-желтый или оранжевый.

Короткая толстая ножка толщиной около 4 см, высота ее может достигать 10 см. К основанию ножка утолщается, имеет корешки. Беловатая или светло-коричневая поверхность ножки покрыта довольно плотными волоконцами. Такая же волокнистая структура и у кольца, расположенного под шляпкой. Кольцо со временем исчезает.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Чешуйчатка тополиная растет в южных районах и в средней полосе нашей страны. Предпочитает стволы тополей в теплых пойменных лесах (у берегов рек).

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с июня по октябрь. Следует осторожно перерезать ножку гриба, оставив часть ее на дереве.

ЧЕШУЙЧАТКА ЧЕШУЙЧАТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Отличается от других чешуйчаток шляпкой, сплошь покрытой отстающими заостренными чешуйками. В диаметре обычно 5—10 см, вначале полушаровидная, затем плоскораспростертая, желтовато-бурого цвета.

Мякоть мягкая, беловатая, с приятным редечным запахом и вкусом. Пластинки — приросшие, частые, у молодых грибов светло-коричневатого цвета, позже — темно-коричневого.

Споровый порошок охристый. Споры средние, эллипсоидные, гладкие, ржаво-желтые.

Ножка высокая, достигает иногда 12 см, средней толщины (до 2 см), цилиндрическая, к основанию сужающаяся, всегда одного цвета со шляпкой, с хлопьевидным кольцом, над кольцом гладкая, ниже кольца бывает густо покрыта отстающими темными чешуйками.

Пригоден этот гриб для заготовок, но только после длительного отваривания (отвар обязательно слить). Не используется в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Обычно растет в лиственных лесах, реже — в хвойных. Нужно искать на отмершей древесине, пнях, у основания стволов.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. С июля по октябрь — самое лучшее время для сбора чешуйчатки чешуйчатой. Грибы срезать надо ножом на 1—2 см от земли и осторожно укладывать в плетеные корзины ровными слоями.

КРЕПИДОТОВЫЕ

КРЕПИДОТ МЯГКИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка крепидота мягкого диаметром 3—7 см, неправильной формы, яйцевидная, почковидная или раковиновидная, вдавленная в центре, беловатая, сероватая — до грязно-охряно-желтоватой, оливково-желтой, выцветающей на солнце, слизистой, голой, волосисто-чешуйчатой. Край шляпки у крепидота мягко изогнутый.

Мякоть гриба беловатая, без особого запаха и вкуса. Пластинки белые, желтоватые, затем желто-буроватые, расположенные веерообразно, узкие, частые, с тонким краем. Ножка отсутствует или очень короткая, боковая, беловатая, войлочно-волосистая.

Споровый порошок охряно-бурый.

Перед употреблением в пищу его следует замочить на одни сутки, потом промыть проточной водой и проварить 7—9 часов, периодически меняя воду.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет крепидот мягкий на пнях и валежнике лиственных пород, реже — на живых деревьях. Встречается в зонах умеренного климата Европы и Америки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с мая по ноябрь. Собирая грибы, следует отрезать шляпку от ножки острым ножом, не вытаскивая корень из земли.

ЛЕПИОТОВЫЕ

ЗОНТИК КРАСНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8 см, ярко-киноварно-красная, с белыми волокнистыми хлопьями по краю, чешуйчатая, сначала выпуклая, у старых плодовых тел плоская.

Мякоть желтовато-розовая, имеет приятный вкус и запах. Пластинки у молодых грибов белые, у старых становятся кремовыми, частые, тонкие, приросшие к ножке.

Споровый порошок кремовый.

Ножка над кольцом белая, под ним — с красными чешуйками, кольцо красноватое; полая, ровная, в основании немного расширенная, средняя, до 6 см высотой, неширокая, до 1 см толщиной.

Гриб употребляется как в свежем виде — для домашней кулинарии, — так и для солений и маринадов.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает сосновые леса, но встречается и в смешанных, растет в основном группками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с конца июля и до октября, пик плодоношения приходится на август, почти сразу после первых всходов. Собирают гриб, срезая почти под корень, до утолщенного места. Складывают в мягкую тару, можно вместе с другими грибами.

ЗОНТИК ШЕЛУШИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—6 см, может быть светло-розовой, светло-серой, беловатой или кремовой. Как правило, она сухая, мелкозернистая, сначала выпуклая, у старых плодовых тел распростертая, может быть плоско-выпуклой, с бугорком в центре.

Мякоть беловато-желтая, особого вкуса не имеет, обладает характерным резким запахом. Пластинки белые или слегка розовые, частые, приросшие или нисходящие по ножке.

Споровый порошок бледно-розовый.

Ножка над кольцом белая, снизу одного цвета со шляпкой, цилиндрическая, к основанию немного расширена, полая, средняя — до 6 см высотой, неширокая, 0,5 см толщиной.

Перед приготовлением гриб необходимо отварить, чтобы исчез запах. Применяется как в свежем виде, так и для консервации.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает сосновые леса, еловые заросли и березово-сосновые посадки, селится на мшистой подстилке, собирается в группки, но встречается и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб довольно морозостоек, собирают его с июля по ноябрь. Пик плодоношения приходится на сентябрь. Срезают ножом у основания, возле широкой части. Складывают в мягкую тару, отдельно от других грибов.

ЛИКОПЕРДОВЫЕ, дождевиковые

ГОЛОВАЧ ОКРУГЛЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело до 20 см высотой и до 15—17 см в диаметре, округлое, сверху чуть суженное, шляпка почти неотделима от ножки, является одним целым, сверху покрыто крупными коническими чешуйками.

Споровый порошок коричневый.

Пригоден только для приготовления блюд; использовать следует молодые грибы, в свежем виде, достигшие 5 см в высоту и 7—8 см в толщину.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на лугах и лесных полянах, встречается довольно часто, но больше одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит все лето, с июня по август, снимается способом выкручивания, но действовать надо очень осторожно, не сдавливая тело, чтобы оно не лопнуло.

ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело достигает 12 см в высоту, сначала белое или кремово-белое, затем желтеющее, имеет грушевидную форму, сужено книзу и перерастает в ложную ножку, наружная оболочка тонкозернистая, белая, серая или коричневая, к старости оболочка покрывается хлопьевидными, быстро срывающимися чешуйками.

Мякоть плотная, у молодого гриба белая, у старого плодового тела коричнево-оливковая, с приятным грибным запахом, с возрастом становится рыхлой и буреет.

Споровый порошок коричневый.

Используются только белые грибы, в молодом возрасте и в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречаются как в дубравах, так и в хвойных, лиственных и смешанных лесах, его можно найти и на вырубках, растет также на земле, старых пнях, у основания стволов. Образует небольшие семейки, но встречается и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — вторая половина июня — сентябрь. Собирают его, аккуратно выкручивая. Имейте в виду, что лопнувший гриб не годится к употреблению. Складывают собранные грибы в мягкую тару.

ДОЖДЕВИК ИСПОЛИНСКИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб достигает в высоту 50 см, некоторые, самые крупные экземпляры могут достигнуть 130 см в высоту и 150 см в ширину. Плодовое тело шаровидное, немного приплюснутое. Наружная оболочка сначала белая, потом становится зеленовато-желтой, у старых плодовых тел оливково-коричневая, очень тонкая, мягкая.

Мякоть сначала белая, позже темнеет.

Споровый порошок коричневый.

Съедобен только в молодом возрасте, пока он белого цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных лесах, на полях, выгонах, лугах, возле пней, встречается достаточно редко, больше одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его с августа по сентябрь, срезают или выкручивают; если гриб лопнул, он уже непригоден к употреблению. Складывают грибы в мягкую тару.

ДОЖДЕВИК СЪЕДОБНЫЙ (настоящий)

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб формой напоминает булаву, встречаются почти шаровидные, высотой до 8 см и в ширину до 5 см, внизу, возле грибницы, — 1—2 см. Оболочка белая или слегка сероватая, при созревании становится коричневой, на ней появляются небольшие шипчики размером 1—2 мм.

Мякоть сначала белая, затем становится оливково-желтой, у старого гриба — серовато-коричневой.

Споровый порошок темно-коричневый.

Пригоден к употреблению в жареном и вареном виде, но только в молодом возрасте.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Любит большую влажность, появляется после обильных дождей на лесной подстилке, на почве, в затененных местах. Образует небольшие семейки или растет одиночно, но довольно обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора довольно продолжительное, гриб можно встретить начиная с июня и заканчивая ноябрем, пик плодоношения в августе — начале сентября. Собирают способом скручивания или срезая; гриб, который крошится или лопается при съеме, к употреблению непригоден. Дождевик — мягкий гриб, поэтому его необходимо складывать в мягкую тару.

ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ (жемчужный, бутылочный)

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело высотой 3—8 см, шириной 1—2 см, белое или беловатое, у старых грибов буроватое, покрытое нежными шипчиками или бородавочками, которые легко обламываются; грушевидное, может быть приплюснуто-головчатым.

Мякоть у молодых грибов белая, нежная, мягкая, с приятным вкусом и запахом, напоминающим редьку, у старых плодовых тел бежевая, оливково-коричневая, порошистая.

Споровый порошок коричневый.

Применяется для жарки или варки только в свежем виде; как и все дождевики, можно употреблять только молодые грибы белого цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лесах, на полянах, прячется в траве, создает небольшие поляны из одиночных близрастущих грибов.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается все лето и до самого октября. Собирают его как срезанием, так и выкручиванием; разрушенные грибы в пищу не годятся. Складывать дождевик необходимо в мягкую тару, небольшим слоем.

ПОРХОВКА СЕРАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело округлое, в диаметре всего 2—5 см, белое, затем темнеет до серого, с гладкой поверхностью, очень мягкое.

Мякоть белая, слегка пористая, имеет приятный запах.

Споровый порошок темно-серый.

Используется для приготовления супов, употребляется только в молодом возрасте и свежим.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на лугах, лесных полянах, любит мягкую почву. Встречается одиночно, реже — маленькими группками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его с июля по сентябрь, способом выкручивания, укладывают в мягкую тару.

ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело высотой до 8 см, округлое, шаровидное, сверху слегка приплюснуто. Наружная оболочка белая, тонкая, гладкая, перепончатая, при созревании ломается на кусочки и отпадает. Внутренний слой сначала светлый, затем коричневый или даже черный, блестящий, жесткий, с открывающимися отверстиями и зубчатым краем, довольно тонкий.

Мякоть белая у молодых грибов, у старых плодовых тел становится пурпурно-коричневой.

Споровый порошок темно-серый.

Пригоден для консервации и приготовления разнообразных блюд. Употреблять в свежем виде можно только молодые экземпляры.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных лесах, на полянах, лугах, выгонах, предпочитает травянистую почву, селится как группками, так и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его с июля по октябрь, срезают или выкручивают. Складывать грибы нужно отдельно от других, тонким слоем.

МУХОМОРОВЫЕ, аманитовые

ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает 10 см в диаметре, сначала она полушаровидная, потом колокольчатая, белая, темно-серая в центре.

Мякоть белая и рыхлая, не имеет особого запаха. Пластинки свободные, сначала белые, потом розовые от спор.

Споровый порошок коричневато-розовый.

Ножка белая, к основанию вздутая, плотная, с белой широкой перепончатой вульвой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в садах, огородах, на мусорных кучах. Любит перегнойные почвы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет вольвариелла с июля по сентябрь, но в теплых регионах этот гриб можно найти и в октябре. Наименьший вред грибнице причинит простое выкручивание ножки гриба, но можно пользоваться и острым ножом. Место произрастания обязательно присыпьте листьями и утрамбуйте.

ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб имеет сначала белую, потом желтеющую или серую шелковистую поверхность шляпки. Молодая шляпка колокольчатая, потом распростертая, достигает 20 см в диаметре.

Мякоть белая, толстая, потом желтеющая. Пластинки широкие, частые и свободные, вначале белые, желтоватые или нежно-розовые, а затем красные.

Споровый порошок розовый.

Ножка гриба может достигать в высоту 14—15 см и быть толщиной от 1 до 2 см. Как правило, она белая и сильно вздута у основания; вульва белая, широкая, волокнистая. Кольца на ножке нет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растут преимущественно на пнях и отмерших стволах кленов, ив, тополей, реже — на перегнойной почве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб рекомендуется собирать в конце июля. Аккуратно срезайте его ножом, стараясь не повредить грибницу.

МУХОМОР ЖЕМЧУЖНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—15 см, ярко-красная, со множеством беловато-желтых или розовых выпуклых пятен, по форме напоминает раскрытый зонтик, у зрелых грибов форма шляпки становится слегка вывернутой, распростертой.

Мякоть розоватая, плотная, мясистая, на изломе краснеет, без особого вкуса и запаха. Пластинки белые, частые, свободные, широкие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—15 см, толщиной 1—4 см, плотная и очень мясистая. У молодого гриба цвет ножки белый, с небольшим розоватым оттенком, постепенно с возрастом цвет меняется вплоть до виноградно-красного. В основании ножка клубневидная, опоясана бородавчатым кольцом. Манжета сильно свисающая, беловато-розовая, с глубокими бороздами. На срезе мякоть слегка краснеет.

Увы, репутация этого гриба сильно подпорчена из-за славы его собратьев — пантерного и красного мухоморов, безусловно смертельно ядовитых. На самом деле его вполне можно есть после соответствующей обработки, а в некоторых районах Латвии, например, он почитается за деликатес. Он обладает прекрасными вкусовыми качествами, однако при повышенной влажности приобретает землистый привкус.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет как в лиственных и смешанных, так и в хвойных лесах. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Грибы собирают с июня по октябрь. Срезать их следует на середине ножки, а оставшуюся часть присыпать листвой или хвоей.

МУХОМОР КОРЕНАСТЫЙ

(серый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—15 см, серого или серо-коричневого цвета, с хлопьевидными белыми или светло-серыми пятнами. У молодых грибов шляпка яйцевидной формы, с возрастом она становится раскрытой.

Мякоть белая, с коричневатым оттенком, плотная, на изломе цвета не изменяет, с неприятным запахом и резкая на вкус. Пластинки свободные, частые, белые, нисходящие.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба внизу серая, выше манжеты — белая, до 10—12 см высотой, в основании клубневидно утолщенная. На клубне и в нижней части ножки много бородавок. Манжета расположена довольно высоко.

Гриб вполне съедобный, но тоже требует тщательной предварительной обработки. Его обязательно надо хорошенько вымочить, затем отварить. Отвар слейте, ошпарьте грибы кипятком и потом готовьте из него все, что хотите. Этот гриб пользуется заслуженным уважением у северных народов.

ПЛЮТЕЙ ЗОЛОТИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у гриба диаметром около 6 см, необычно золотистого цвета. У молодого гриба она колокольчатая, по мере роста становится распростертой. Поверхность неровная, волокнистая, с полосками по краю. Пластинки свободные, широкие, частые, белые или розовато-красные.

Мякоть белая, мягкая, с нежным вкусом и сладковатым запахом.

Споровый порошок розоватый.

Ножка порой достигает в высоту 10 см. Форму имеет цилиндрическую или слегка расширенную книзу. Обычно ножка белого цвета, с черными волокнами.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Распространен в средней полосе России, Чехии и Словакии, но встречается довольно редко. Растет на гнилых пнях, в основном единичными экземплярами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб можно собирать примерно с начала августа до середины сентября. Ножом следует обрезать ножку примерно посередине. После этого необходимо присыпать место среза травой.

ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка желто-коричневого цвета, достигает 10 см в диаметре, колокольчатой формы у молодых видов, у зрелых — плоская, с бугорками посередине. Кожица шляпки сухая, у молодых — с белыми хлопьями, потом пропадающими.

Мякоть желто-коричневого поплавка белая. Пластинки свободные, близко расположенные, частые, имеют беловатый оттенок.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба достигает 15 см в высоту и около 2 см в толщину. Иногда бывает пушисто-чешуйчатой, изредка гладкой, часто расширена у основания и помещена в широкую вульву. Кольцо на ножке отсутствует.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет желто-коричневый поплавок преимущественно в березовых лесах, но его можно встретить и на окраинах болот.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. В основном гриб растет в период с июля по сентябрь, в теплых широтах и в октябре. Аккуратно срезайте ножом, стараясь не повредить грибницу.

НАВОЗНИКОВЫЕ

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ
(лохматый)

ВНЕШНИЙ ВИД. При появлении имеет вид белого яйца, затем общее покрывало лопается, и вырастает белый, похожий на колокольчик, очень крупный гриб. Шляпка его бывает диаметром 5—10 см, белая. Постепенно края ее разрываются, становятся лохматыми. Разлохмачивается и кожица на поверхности, в результате чего вся шляпка покрывается широкими желтоватыми чешуйками.

Мякоть мясистая, нежная, белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки гриба сначала белые, затем быстро краснеют, чернеют и, наконец, расползаются вместе с мякотью шляпки в черную жидкость.

Споровый порошок темно-коричневый.

Ножка достигает в высоту 15—20 см, в основании обычно утолщена, белая, шелковистая, блестящая, полая, вверху с белым подвижным кольцом.

Необходимо помнить, что гриб съедобен только в молодом возрасте. Используется вареным и жареным, но только до тех пор, пока пластинки еще белые.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Постоянно этот гриб обитает в огородах, парках, на выпасах, мусорных участках около домов. Гриб можно встретить и на опушках в смешанных лесах. Навозник белый широко распространен в Европе.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Встречается гриб в сентябре — октябре. Собирать его нужно, выкручивая ножку гриба, поворачивая ее вокруг своей оси несколько раз так, чтобы она сама отрывалась, не повреждая грибницу.

НАВОЗНИК ДЯТЛОВИДНЫЙ,
чернильный гриб

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка навозника чернильного диаметром 3—10 см, морщинистая, серая или серовато-коричневая. Обычно шляпка имеет яйцевидную форму.

Мякоть чаще всего беловатая, затем темнеющая, хрупкая, ломкая, не имеет особого запаха, сладковатая на вкус. Пластинки белые, сероватые, черные, частые, широкие, расплывающиеся.

Споровый порошок всегда черный.

У гриба достаточно высокая ножка — до 16 см, полая, гладкая, с быстро исчезающим кольцом.

Употреблять в пищу можно только молодые грибы. По своим вкусовым качествам навозник чернильный не уступает дождевикам, особенно хорош для приготовления первых блюд. Используется в пищу в жареном и маринованном виде. Грибы не сушат, так как при сушке они теряют свои вкусовые качества.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает этот гриб лиственные и смешанные леса Европы. Растет на унавоженной почве, в садах, огородах, парках, полях, встречается на газонах, обочинах дорог, в траве.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Навозник чернильный встречается часто, одиночно и группами, плодоносит в мае — ноябре, местами обильно. Для сбора этих грибов следует воспользоваться острым ножом, которым необходимо срезать шляпки молодых грибов так, чтобы не повредить грибницу. Срезанные грибы быстро портятся, поэтому их необходимо использовать в день сбора.

НАВОЗНИК РАССЕЯННЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Отличается от других навозников маленькой шляпкой (диаметр 0,5—2 см), округло-колокольчатой по форме, полосатой, серого цвета.

Мякоть белая, нежная. Пластинки хрупкие, выпуклые, приросшие. У молодых грибов они белые, со временем становятся фиолетовыми.

Споровый порошок темно-коричневый.

Ножка высокая, иногда до 6 см, очень нежная и ломкая.

В пищу следует употреблять только молодые грибы навозника рассеянного, в жареном и вареном виде. Мариновать их не следует из-за дряблости мякоти. Гриб можно сушить, но при этом он приобретает неприятный темный оттенок или чернеет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Чаще всего встречается навозник рассеянный в смешанных и лиственных лесах Европы. Обычно гриб растет большими скученными группами, в основном на пнях или около них.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Хотя навозник рассеянный растет с начала весны и до конца лета, лучший месяц для его сбора — август. Рекомендуется срезать гриб, не разрушая грибницу. Складывать плодовые тела надо в мягкую тару, отдельно от больших грибов, которые могут помять маленькие грибки.

НАВОЗНИК СЕРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба бывает диаметром 5—10 см, у молодого гриба — яйцевидная, затем ширококолокольчатая, с бурыми мелкими чешуйками на вершине и растрескавшимися краями.

Мякоть серо-голубая, сладковатого, приятного вкуса. Пластинки свободные, частые, белые, позднее — краснеющие, и наконец — черные.

Споровый порошок черный.

Ножка вырастает высотой до 20 см, внутри полая, гладкая, белая, у основания слегка буроватая, с белым, быстро исчезающим кольцом.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает навозник серый хорошо увлажненные и затемненные места. Растет на выгонах, в садах и огородах. Встречается на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора навозника серого начинается в мае и заканчивается в сентябре, но обильнее всего он плодоносит в августе. Рекомендуется собирать только шляпки грибов, осторожно срезая их и складывая в корзинку слоями.

ПИРОНЕМОВЫЕ

ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ,
заячьи уши

ВНЕШНИЙ ВИД. Внешне отидея заячья очень похожа на гриб этого же рода — отидею ослиную, ее плодовое тело имеет примерно те же размеры, ту же форму.

Плодовое тело в высоту 1— 4 см, 1—3 см в диаметре, сидячее, уховидное, с загнутыми внутрь краями, темно-охряного или коричневого цвета.

Мякоть тонкая, мягкая, без особого запаха, пресного вкуса. Спороносный слой окрашен в желто-коричневый или ржавый цвет.

Споровый порошок белый. Споры удлиненные, эллипсоидные.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет на почве хвойных или смешанных лесов, в хорошо освещенных местах, в мшистых местах под соснами. Обычно этот вид выбирает влажные места в оврагах, вблизи рек, озер, ручейков.

Отидея заячья произрастает во всех областях Европы: в средней полосе России, в Арктике (южный, юго-восточный районы), на Кавказе, в Сибири, на Дальнем Востоке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать этот малоизвестный условно съедобный гриб следует в период с июля по сентябрь. Необходимо осторожно срезать острым ножом, чтобы не повредить грибницу.

ОТИДЕЯ ОСЛИНАЯ,

ослиные уши

ВНЕШНИЙ ВИД. У отидеи ослиной плодовые тела окрашены в яркий желто-оранжевый цвет, сидячие, 1—2 см в высоту, 1—4 см в диаметре. Форму они имеют уховидную, края шляпки завернуты вверх, в направлении к центру.

Мякоть гриба тонкая, мягкая, без характерного запаха и вкуса. Спороносный слой имеет ту же яркую окраску, порой, правда, его цвет несколько темнее, с красноватым оттенком.

Споровый порошок белый. Споры слегка вытянутые, эллипсоидной формы, гладкие.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Характерными местами произрастания ослиных ушей являются лиственные и смешанные леса Украины, европейской части России, Урала, Дальнего Востока. Обязательным условием роста грибов является наличие рыхлой, увлажненной подстилки из опавшей листвы. Именно на ней поселяются, развиваются, живут в течение нескольких лет грибницы отидеи ослиной.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Первые грибы этого вида появляются в середине июля, однако они немногочисленны. Обильное плодоношение начинается только к концу августа, продолжается в сентябре — октябре.

ПИРОНЕМА ОМФАЛОДЕС

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело гриба мало, в диаметре оно всего лишь 3—7 мм, окрашено в оранжевый или розовый цвет.

Мякоть гриба тонкая, несколько светлее в центре, приятно пахнет, пресная на вкус. Спороносный слой беловато-розовый.

Споровый порошок белый. Споры вытянутые, закругленные.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Мелкие плодовые тела гриба часто сливаются в корочки, которые очень заметны на черной от золы и пепла почве гарей, кострищ. Словно цветы выглядят семейки этого гриба на, казалось бы, безжизненной, выжженной земле. Если присмотреться, то можно заметить беловатые паутинки грибницы, пронизывающие субстрат, именно на них и образуются колонии этого удивительного гриба.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Массовое созревание пиронемы омфалодес приходится на май — август. Грибы аккуратно срезать ножом. Растущие близко друг к другу плодовые тела снимаются с почвы пластом.

ПЛЕВРОТОВЫЕ

ЛЕНТИНЕЛЛУС РАКОВИНКОВИДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—10 см, красновато-коричневого или мясо-красного цвета, иногда бывает водянистая, лопастная, глубоковоронковидная, уховидная или раковинкообразная, эксцентрическая, с волнистым, слегка загнутым краем.

Мякоть красноватая, не имеющая вкуса, обладает запахом, похожим на анис. Пластинки беловато-красноватые, нисходящие по ножке, края слабозубчатые.

Споровый порошок белый.

Ножка темно-оранжевая, книзу еще более темная, плотная, центральная, но бывает и эксцентрическая или боковая, средняя, до 9 см, в высоту, очень узкая.

Употребляется только в свежем виде, пригоден для сушки и консервации. Предварительно вымачивается.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает широколиственные леса, растет на пнях, погруженных в гниющую листву, больших ветках, возле отмерших молодых дубов или кленов, растет как группками, так и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с августа по октябрь. Пик плодоносной активности наступает после первых заморозков. Срезают гриб аккуратно, острым ножом, так как ножка довольно тонкая. Складывают в отдельную мягкую тару тонким слоем.

САРКОСЦИФОВЫЕ, рогатиковые

КЛАВАРИОДЕЛЬФУС ПЕСТИКОВЫЙ

Малоизвестный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело достигает 10—25 см в высоту и 3—5 см в диаметре. Булавовидное, прямостоячее, губчато-мясистое, поверхность светло-желтого, охряно-желтого или рыжеватого цвета, продольно-морщинистая.

Мякоть белая, на изломе становится буровато-пурпурной.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб предпочитает открытую почву лиственных и смешанных лесов Европы. Встречается редко, в основном одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет клавариодельфус осенью. Собирать гриб следует способом выкручивания ножки из грибницы или среза на расстоянии 1 см от земли. Складывать необходимо в отдельную мягкую тару.

РАМАРИЯ ЖЕЛТАЯ, см. Рогатик желтый

РОГАТИК АМЕТИСТОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело гриба достигает до 7 см в высоту, имеет лилово-фиолетовый, у основания — чуть более бледный окрас. Гриб очень разветвлен, ветви цилиндрические, у молодых грибов гладкие, у более старых — морщинистые, с тупым или зубчатым окончанием.

Мякоть белая, при высыхании приобретает лиловый цвет. Выраженного вкуса и запаха гриб не имеет.

Споровый порошок ярко-желтый.

Ножка этого гриба плотная, очень короткая, зачастую почти отсутствует.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных лесах Европы как одиночно, так и маленькими группками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит осенью, в сентябре — октябре. Срезают ножом. Поскольку гриб ветвистый, складывать его необходимо в мягкую тару.

РОГАТИК ГРОЗДЕВИДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело массивное — 6—20 см в диаметре, 7—15 см высотой, беловатое, у старых грибов — розово-охристое, на концах с пурпурным оттенком, с более светлым массивным основанием, кустистое, с многочисленными короткими, сильно разветвленными отростками-ветвями.

Мякоть беловатая, мягкая. Гриб имеет приятный вкус и запах.

Споровый порошок бледно-желтый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и смешанных лесах умеренного пояса Европы и Америки одиночно, но может создавать и небольшие полянки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его с июля по октябрь. Срезать необходимо острым ножом, чтобы не повредить грибницу. Складывают в мягкую тару отдельно от других грибов, небольшим слоем.

РОГАТИК ЖЕЛТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело этих грибов достигает 20 см в высоту, лимонно-желтого, кремового цвета, старые плодовые тела — охристые, абрикосово-желтые или оранжевые. Тело гриба очень разветвленное, ветви уплотненные, примерно равной длины. Гриб иногда достигает веса 3 кг.

Мякоть белая или бледно-желтая, водянистая и хрупкая. У молодых грибов — приятного вкуса, у старых — слегка горьковатая.

Споровый порошок кремовый.

Ножка высотой до 8 см, 4—5 см в ширину, у основания белая, суженная, при надавливании окрашивается в красноватый цвет, плотная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает лиственные и хвойные леса Европы, а также лишайниковые сосняки, мховые покровы, растет и на земле. Обычно гриб образует дуговые рядочки или растет одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — август — сентябрь. Собирают гриб, выкручивая ножку или срезая его почти под корень. Складывают в мягкую тару отдельно от других грибов.

РОГАТИК ЗОЛОТИСТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело гриба массивное — достигает в диаметре 8—20 см и 5—20 см в высоту. Обычно охряно-желтое, золотисто-желтое или золотисто-охряное, с более светлым, часто беловатым основанием. Довольно кустистое, сильно ветвящееся, с короткими, толстыми, густо расположенными притупленными, 2—3-кратно надрезанными ветвями.

Мякоть белая, на периферии желтоватая.

Споровый порошок охряный.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в хвойных, сосновых, реже — лиственных лесах Европы. Обживает как почву, так и мховые наросты.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его с июля по октябрь. Следует аккуратно срезать гриб острым ножом и складывать в мягкую тару небольшим слоем, отдельно от других грибов.

РОГАТИК ИНВАЛА

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело достигает 8 см в высоту; желто-оранжевое, охряно-желтое или желто-коричневое, на концах ветвей и у основания слегка светлее, сильно разветвленное, ветви прямые, стройные, неправильно разветвленные, гребенчатые.

Мякоть белая или слегка желтоватая, с горьковатым вкусом и кислым запахом.

Споровый порошок желтоватый.

Ножка у гриба очень короткая, не толстая, чуть светлее ветвей, у основания покрыта нитевидным образованием — грибницей.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб предпочитает хвойные леса, любит селиться под ветвями деревьев. Растет как группами, так и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — август — сентябрь. Следует собирать гриб, срезая его ножку выше нитевидного образования. Старайтесь осторожно складывать его в мягкую тару отдельно от других грибов. При транспортировке тару не переворачивайте и не трясите, чтобы не повредить грибы.

РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ,

булавица

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело языковидное или булавовидное, тонкое, ворсисто-войлочное, высотой до 10 см, имеет буровато-желтый цвет. Кожица гладкая, со временем становится морщинистой, бороздчатой.

Мякоть грязно-белая или серая, губчатая, упругая, нежная.

Споровый порошок кремовый.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб преимущественно в сосновых лесах Европы, где встречается довольно часто группами или одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают булавицу в июле — сентябре. Срезают острым ножом или аккуратно выкручивают ножку из грибницы. Для удобства транспортировки необходимо использовать мягкую тару, чтобы не помять грибы.

СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ,

грибная капуста

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело гриба достигает в диаметре 35 см, кремовое или охряно-желтое, у старых грибов — буроватое, округлое, головчатое, состоящее из курчавых веточек, мясистое.

Ножка почти отсутствует или бывает толстая, темная. Мякоть белая, волокнистая, безвкусная, имеет неприятный специфический запах.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных лесах Европы. Располагается обычно на корнях хвойных деревьев: у стволов ели, кедра, пихты. Одиночный гриб.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит этот гриб в августе — сентябре. Срезать его необходимо острым ножом почти под самой шляпкой.

СТРОФАРИЕВЫЕ

ВАЛУЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба бывает диаметром 7—15 см, у молодого гриба она покрыта толстым слоем слизи, шаровидная, охристая, старый гриб зачастую лопается, разрывая шляпку на две-три части.

Мякоть белая, плотная, имеет жгучий вкус. Гриб обладает специфическим запахом, напоминающим сельдерей. Пластинки желтовато-белые, позднее на них появляются буроватые пятна, покрытые мелкими капельками.

Споровый порошок белый.

Ножка клубнеобразная, 10—12 см в высоту, 1,5—3 см толщиной, белого цвета, твердая, но полая.

Используется этот гриб в основном для засолки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в дубовых, осиновых и березовых лесах Европы. Встречается довольно часто, местами плодоносит весьма обильно, создавая целые поляны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают валуй в июле — сентябре. Гриб срезается на расстоянии 1,5 см от поверхности земли таким образом, чтобы не повредить грибницу.

ВОЛНУШКА БЕЛАЯ,
белянка

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба светлая, розово-белая, в диаметре 5—12 см, с лохматым бахромчатым краем.

Мякоть розовато-белая, на изломе выделяет млечный сок. На вкус жгуче-едкая. Пластинки розовато-белые.

Споровый порошок светло-серый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 2—4 см, светлая, плотная.

Лучше всего использовать этот гриб для засола. Но следует иметь в виду, что перед этим требуется 8—10-часовое замачивание.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в молодых березовых лесах, в березовых лесополосах. Встречается довольно часто, местами плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать грибы следует в июле — сентябре. Гриб следует аккуратно срезать под корень, стараясь при этом не повредить грибницу. Затем место среза необходимо присыпать сухой листвой.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ,
волжанка

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает в диаметре 15 см, цвет ее розоватый или розовато-красный; на поверхности шляпки просматриваются ярко выраженные концентрические круги. Поверхность шляпки шерстисто-волокнистая, с завернутым лохмато-пушистым краем, вначале в середине слегка вдавленная, впоследствии воронковидная, влажная, в сырую погоду она слизистая и клейкая.

Мякоть гриба рыхлая, окрашена в палевый цвет. Обладает очень острым вкусом. Млечный сок белый, едкий и горький. Пластинки — нисходящие по ножке, вначале кремовые, затем бледно-охристые, с розоватым оттенком, тонкие.

Споровый порошок белый. Споры округлые, шиповатые.

Ножка у волнушки розовой вырастает до 7 см в высоту и до 2 см в ширину, чаще ровная или суженная книзу, внутри полая, поверхность ее гладкая, бледно-розоватого цвета.

Этот гриб употребляют в пищу свежим, соленым и маринованным.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в смешанных и лиственных лесах Европы и европейской части России. Встречается также в лиственных лесах средней полосы России. Чаще всего произрастает на лиственном опаде вблизи берез и по опушкам березняков.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Волжанку собирают в период с июня по октябрь. Этот гриб следует срезать на расстоянии 2—3 см от земли.

ГОРЬКУШКА

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром от 3 до 12 см, плоско-выпуклая, с небольшим бугорком посередине, красно-коричневого цвета.

Мякоть выделяет на изломе млечный сок и буреет, имеет характерный селедочный запах и горький вкус. Пластинки желтоватые, у более старых плодовых тел — буроватые, приросшие, нисходящие.

Споровый порошок светло-желтый или кремовый.

Ножка высотой 5—9 см, толщиной 1,5—2 см, цилиндрической формы, кремовая, со временем становится бледно-оранжевой.

Горькушка используется в основном для засолки, требует предварительного замачивания.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в сосновых лесах, образует небольшие поляны, зачастую почти слитые в одну большую. Встречаются эти грибы довольно часто в хвойных лесах на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать эти грибы следует в течение второй половины лета и в сентябре, если осень не слишком холодная. Гриб необходимо срезать под корень очень осторожно, стараясь не повредить грибницу. Место среза нужно присыпать землей и сухими листьями.

СЫРОЕЖКОВЫЕ, руссуловые

ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает в диаметре 3—12 см, беловато-оранжевого цвета, с концентрическими водянистыми зонами.

Мякоть белая, с приятным запахом, на изломе выделяет жгучий млечный сок. Пластинки беловато-кремовые.

Споровый порошок темно-желтый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 3—4 см, плотная, кремоватая.

Этот гриб используется исключительно для засола.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в основном в дубовых рощах, из-за чего, собственно, и получил свое название. Встречается он довольно часто, создает небольшие полянки, расположенные довольно близко одна к другой. Предпочитает известковую почву, теплые солнечные склоны холмов.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать груздь дубовый следует в конце лета и до первых заморозков. Сильно наклонять гриб при срезе не нужно, чтобы не повредить грибницу.

ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 9—20 см, желтая, сильно липкая, потом становится сухой, выпуклая, воронкообразная в центре, с загнутым войлочным краем, довольно мясистая.

Мякоть плотная, белая, с острым, жгучим млечным соком, быстро желтеющим на воздухе. Пластинки — приросшие к ножке или нисходящие по ней, белые, частые.

Споровый порошок светло-оранжевый.

Ножка 5—7 см в высоту и 1,5—3 см в ширину, у основания утолщенная, с темными пятнами.

Этот гриб используется для засолки и маринования. Перед приготовлением грибы следует вымочить или сварить в подсоленной воде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается груздь желтый в ельниках, создает тесные группки, иногда небольшие полянки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его в августе — сентябре. Срезать ножку надо посередине.

ГРУЗДЬ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 6—16 см, желтая, при надавливании лиловая, со слабо выраженной концентрической зональностью, с широко завернутым мохнатым краем, по большей части волокнисто-чешуйчатая, толстомясистая, распростертая, в центре — воронковидная, клейкая.

Мякоть желтоватая, с белым, подсыхающим на воздухе млечным соком, с приятным запахом, горьковатая на вкус. Пластинки бледно-желтые, при прикосновении лиловеют, нисходящие, частые, узкие.

Споровый порошок светло-желтый.

Ножка гриба светло-желтая, во влажную погоду — сильно клейкая, высокая, неширокая, часто суженная к основанию, уплощенная посередине, внутри рыхлая, позже — полая.

Этот гриб пригоден для соления и маринования после предварительного вымачивания или отваривания.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на почве, во влажных хвойных и смешанных лесах, а также в березняках. Может образовывать небольшие полянки, но растет и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — с июля по октябрь. Собирать грибы следует, срезая под корень.

ГРУЗДЬ КАМФОРНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба бывает размером 2—6 см в диаметре, красновато-бурая, темно-рыжая, коричнево-фиолетовая или фиолетово-коричнево-красная, к центру окрас более яркий, выпуклая, позже плоско- или выпукло-распростертая, в середине часто воронковидно-вогнутая.

Мякоть красноватая, с камфорным запахом, млечный сок белый, имеет горьковатый вкус. Пластинки кирпично-красноватые.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка одного цвета со шляпкой или чуть светлее, у основания темно-пурпурная или темно-фиолетовая, тонковойлочная, затем голая, плотная, но может быть и полой.

Употребляется гриб в соленом виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в хвойных и лиственных лесах, плодоносит активно, создает небольшие семейки, встречается и одиночно, прячется под листвой.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время плодоношения с июля по октябрь, пик активности — август. Его следует срезать почти под корень.

ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка 7—20 см в диаметре, белая, у старых плодоносящих тел слегка желтоватая, морщинистая, мясистая, плотная, у молодых грибов плоская, у более старых — выпуклая, с завернутым краем.

Мякоть белая, на изломе выделяет белый млечный сок с едким вкусом. Пластинки белые или кремовые, очень частые, нисходящие по ножке.

Споровый порошок белый.

Ножка белая, высокая, не очень широкая, гладкая, иногда с вдавленными пятнами.

Используется для маринования и засолки, перед приготовлением требует длительной вымочки со сменой воды или варки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в смешанных лесах, часто образует небольшие семейки, но также растет и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — сентябрь — октябрь. Гриб следует срезать под самый корень.

ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 10—15 см, уплощенная, вдавленная, воронкообразная. У молодых грибов кожица на шляпке белая, но со временем становится бледно-желтой.

Мякоть плотная, упругая, белого цвета, на изломе выделяет млечный сок со жгучим вкусом. Пластинки довольно частые, тонкие, разветвленные, желтовато-белые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 4—9 см, толщиной 1—2,5 см, клубнеобразная, плотная, гладкая, белая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в дубовых лесах, создает небольшие поляны, но также может произрастать единично.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают груздь перечный в августе — сентябре. Его следует осторожно срезать под корень, чтобы не повредить грибницу, а место среза присыпают сухой листвой.

ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ
(собачий)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—12 см, желтоватая, с торчащими волосками, по краям лохматая.

Мякоть белая, плотная, горьковатая на вкус, с млечным соком на изломе, становящимся фиолетовым. Пластинки редкие, низбегающие по ножке, с фиолетовым оттенком, при надавливании образуются еще более темные пятна.

Споровый порошок бурый.

Ножка бледно-желтая, с пятнами, при прикосновении синеет, внутри рыхлая, полая, достаточно высокая и тонкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Распространен довольно широко: встречается в березняках, ивняках, а также в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Предпочитает сырую почву. Встречается как единично, так и небольшими группками или семейками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Поскольку гриб довольно теплолюбив, сезон сбора ограничен июлем и августом. Его следует срезать на расстоянии 1,5 см от поверхности земли, стараясь не повредить грибницу, однако его можно снимать и вручную, надломом.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка 7—20 см в диаметре, имеет темно-бурый, иногда почти черный цвет, по краям слегка желтоватая, со слабо выраженными зонами. Довольно плотная, мясистая.

Мякоть белая, на изломе слегка темнеет. На изломе выделяет млечный сок, горький на вкус. Пластинки желтовато-белые, у более старых плодовых тел — буроватые.

Споровый порошок белый.

Ножка одного цвета со шляпкой, иногда чуть светлее, довольно короткая, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лесах всех типов, но преимущественно под березами. Встречаются как обильные поляны, так и отдельно растущие грибы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по сентябрь. Поскольку ножка довольно короткая, срезать гриб следует с максимальной осторожностью, чтобы не повредить ни плодовое тело, ни грибницу.

МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка бывает 5—10 см в диаметре, желтовато-белая, гладкая, слизистая, мясистая, у молодых грибов выпуклая, у старых плодовых тел — воронковидная.

Мякоть белая, с белым, слегка горьковатым млечным соком, неедкая на вкус. Пластинки беловатые, нисходящие, разветвленные.

Споровый порошок белый.

Ножка беловатая, суженная книзу, полая, цилиндрическая, ровная, высокая, неширокая.

Этот гриб используется для соления и маринования, не требует предварительной обработки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Часто встречается в сосновых и смешанных лесах Европы, предпочитает сухую песчаную почву. Создает небольшие полянки, но встречается и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит в августе — октябре. Собирать его следует, срезая ножом плодовое тело посередине ножки. Укладывать и транспортировать грибы надо в мягкой таре шляпкой вниз, чтобы не повредить.

МЛЕЧНИК БУРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—6 см, темно-буро-черная или черная, с бархатистым налетом, вдавленная в центре, с сосочком, с завернутыми краями, морщинистая, радиально-полосатая.

Мякоть белая или слабо-желтоватая, на вкус нежная, с обильным светлым соком, который розовеет на воздухе. Пластинки белые, у старых плодовых тел охристые, при прикосновении становятся красными, узкие, нисходящие, редкие.

Споровый порошок светло-коричневый.

Ножка более светлая или одного цвета со шляпкой, длинная, тонкая.

Применяется для соления и маринования, также пригоден для жарения.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в смешанных и лиственных лесах, предпочитает селиться под соснами, елями и березами, образует целые полянки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшее время — август — сентябрь. Гриб следует срезать ножом по самый корень, а затем место среза присыпать сухой листвой.

МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—7 см. Ее поверхность сначала плоская, а после воронковидная, с загнутым краем и гладкая. Цвет может быть буроватым, красным или коричневым.

Мякоть этого гриба обладает немного горьковатым вкусом. По своей структуре очень тонкая, беловато-водянистого цвета. Млечный сок обладает слабоострым вкусом. Пластинки, приросшие к ножке, расположены очень часто. По своей структуре тонкие. Они окрашены в желто-охряный цвет.

Споровый порошок светло-оранжевый. Сами споры по форме округлые и шиповатые.

Ножка в высоту достигает 7 см, а в толщину — до 0,6—1,25 см, имеет цилиндрическую форму, полая. Довольно часто встречаются немного согнутые ножки. Поверхность ровная и сначала окрашена в желтовато-бурый, а затем того же цвета, что и шляпка.

МЕСТА И РАЙОНЫ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается в смешанных и лиственных лесах европейской части России, а также в Сибири и на Дальнем Востоке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с августа по сентябрь. Срезать под корень, стараясь не повредить грибницу.

МЛЕЧНИК ВЯЛЫЙ
(блеклый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба в диаметре 4—12 см. Ее поверхность сначала выпуклая, а после воронковидная, вдавленная, при этом гладкая и слизистая. Она имеет светло-оранжевый цвет.

Мякоть в основном кремового цвета, а сок — белый. Как правило, обладает неедким запахом. Пластинки нисходящие по ножке, но довольно часто встречаются и разветвленные. Обладают одним со шляпкой цветом.

Споровый порошок кремоватый. Споры этого гриба белого цвета, имеют округлую и немного шиповатую форму.

Ножка в высоту достигает 7—9 см, в толщину 1,5 см, полая, клубневидная, расширенная книзу, светло-оранжевая.

МЕСТА И РАЙОНЫ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается в дубравах и смешанных лесах. Растет в европейской части России.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Его собирают в июле и августе. Аккуратно срезать под корень, стараясь не повредить грибницу.

МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—12 см, серовато-бурая, с фиолетовым оттенком, с неярко выраженными зонами, выпуклая, с небольшим бугорком в центре, у старых плодовых тел воронковидная.

Мякоть кремовая, плотная, горьковатая на вкус, с необильным белым нежгучим млечным соком, который на воздухе становится лиловым. Пластинки кремового оттенка, при прикосновении становятся фиолетовыми, узкие, тонкие, частые, слабонисходящие.

Споровый порошок светло-оранжевый.

Ножка одного цвета со шляпкой, цилиндрическая, может быть продольно-желобчатой, полая, средняя.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб предпочитает лиственные леса Европы. Растет в ольховниках, березняках и осинниках, образует маленькие семейки или растет одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора продолжается с июля по октябрь. Пик плодоношения — август. Собирать эти грибы следует, срезая ножку ножом посередине. Складывать необходимо в мягкую тару.

МЛЕЧНИК МОКРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—10 см, поверхность ее сначала плоско-выпуклая, а затем воронковидная, с тонким краем. В сухую погоду шляпка розово-серая, с темными пятнами, а в сырую — грязно-фиолетовая.

Мякоть имеет белый или слегка желтоватый цвет, на изломе лиловеет. Пластинки — приросшие к ножке, кремовые, при повреждении становятся лиловыми.

Споровый порошок кремовый. Споры имеют яйцевидную либо широкоэллипсоидную и шиповатую форму.

Ножка высотой 3—7 см, а толщиной 0,15—1 см. Она цилиндрической формы, полая и немного согнутая. Ножка меняет свой цвет в зависимости от погоды: если сухая погода — она становится желтой, в сырую будет фиолетовой, с оттенками и пятнами.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в смешанных лесах, в низинах. Распространен по всей территории Европы, встречается также в Северной и Южной Америке и Восточной Азии.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб собирают в августе и сентябре. Его срезают на расстоянии 1—1,5 см от шляпки.

МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ
(оранжевый)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—8 см, тонкая, оранжевая. Поверхность плоская и гладкая, иногда слабоворонковидная или с бугорком в центре. В сырую погоду может быть скользкой.

Мякоть беловатого или бледного желтого цвета, на изломе выделяет большое количество млечного сока. Млечный сок белого цвета, сначала сладковатый, а затем становится горьким. Пластинки — приросшие к ножке, частые, тонкие. В большинстве случаев пластинки того же цвета, что и шляпка, но иногда они более светлые, с рыжеватыми пятнами.

Споровый порошок светло-коричневый. Споры эллипсоидной и бородавчатой формы.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 0,5—1 см, плотная, бледно-оранжевая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб можно встретить в лиственных и смешанных лесах, но особенно он любит селиться в березовых лесах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем считаются август и сентябрь. Гриб следует осторожно выдернуть из земли, стараясь не повредить грибницу.

МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ, гладыш

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре от 7 до 15 см, желтовато-серого цвета, со слабо заметными концентрическими зонами.

Мякоть белая, на изломе выделяет белый млечный сок, жгучий на вкус. Пластинки желтовато-белые.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка гармонирует по цвету со шляпкой, средняя, тонкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в сосновых и смешанных лесах. Встречается редко, полян не образует, относится к одиночно растущим.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают млечник обыкновенный с середины лета и до конца сентября. Срезают ножом почти под корень.

МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба в диаметре 3—8 см. Ее поверхность сначала округло-выпуклая, затем воронковидная. Реже можно увидеть эксцентрическую шляпку. Как правило, она темного красно-коричневого цвета.

Мякоть белая, но на изломе становится красной и выделяет белый млечный сок острого и жгучего вкуса. Млечный сок также со временем краснеет. Пластинки — нисходящие, частые, светло-желтые.

Споровый порошок красно-коричневый. Споры округлой формы, с шипиками.

Ножка длиной 3—5 см, толщиной 1—2 см, цилиндрической формы, суженная книзу, тонкая и сухая, кремового цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб встречается в широколиственных и хвойных лесах, особенно там, где есть лещина. Он растет на всей территории Европы, а также в Северной Америке и Восточной Азии.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают млечник острый в июле и августе. Его аккуратно срезают под корень, стараясь не повредить грибницу.

МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—15 см, красно-желтая или розовато-бурая, иногда с сероватым оттенком, плоская, с сосочком в центре, у старых плодовых тел воронковидная, с завернутым краем.

Мякоть светло-желтая или палевая, с бесцветным млечным соком, горьким на вкус, вкус самой мякоти мягкий, с запахом цикория или лакрицы. Пластинки беловатые, у старых плодовых тел палевые, нисходящие по ножке.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка одного цвета со шляпкой или с преобладанием буроватого оттенка, сверху более светлая, мучнистая, снизу с беловатым кумарином, полая, цилиндрическая, длинная и тонкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в сосновых лесах, предпочитает сырые места и болотистую местность.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его в августе — сентябре. Срезают у основания шляпки, укладывают отдельно от других грибов.

МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—8 см, сначала плоская, а затем воронковидная, окрашена в сиренево-розовый цвет без каких-либо зон.

Мякоть беловато-розовая, с грибным запахом. На изломе обильно выделяет белый млечный сок, горький на вкус. Пластинки — приросшие к ножке, нисходящие, частые, лилового оттенка.

Споровый порошок буро-коричневый.

Ножка высотой 3—8 см, толщиной 0,8—1,5 см, цилиндрической формы, полая, слегка сплющенная, иногда изогнутая, красно-коричневая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в хвойных и широколиственных лесах, преимущественно под ольхой. Его можно встретить в Восточной Европе и Южной Америке.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Этот гриб начинает плодоносить довольно поздно — в сентябре и октябре. Срезают под корень.

МЛЕЧНИК СЛАДКОВАТЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба вырастает до 5—8 см в диаметре, красно-бурая или темно-желтая, тонкомясистая, сухая, плоско-выпуклая, с бугорком в центре, гладкая.

Мякоть рыжеватая, с белым, у молодых грибов неедким, у старых плодоносящих тел — слабоедким млечным соком. Пластинки кремово-желтые, ломкие, чистые, слегка нисходящие или приросшие.

Споровый порошок коричневый.

Ножка одного цвета со шляпкой или чуть светлее, слегка мучнистая, ровная, средняя, тонкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб в хвойных и лиственных лесах Европы. Предпочитает сырые, мшистые места, растет большими группами, но встречается не часто.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать его следует с июля по октябрь, срезая на расстоянии 1 см от поверхности земли.

ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—20 см, грязно-белого, серого или серо-бурого цвета, имеет вкрапления земли.

Мякоть белая, плотная, пресная в шляпке и ножке, в пластинках слегка жгучая, на изломе чернеет. Пластинки белые, слегка синеющие ближе к ножке.

Споровый порошок белый.

Ножка белая, с темными серыми прожилками, прямая, короткая, широкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в сосновых, дубовых, березовых, встречается и в смешанных лесах. Создает небольшие полянки, реже встречается одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб в августе и сентябре, срезают ножом посередине ножки. Срезать довольно сложно, так как гриб сидит в земле, поэтому его следует слегка наклонить и лишь потом аккуратно срезать, стараясь не повредить грибницу.

ПОДМОЛОЧНИК

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—10 см, красновато-бурая или желто-бурая, сухая, голая, иногда с трещинами, мясистая, довольно плотная, сначала плоско-выпуклая, у старых плодовых тел распростертая, в центре воронковидная, с завернутым, слегка выцветшим краем.

Мякоть белая, на изломе буреющая, с обильным белым, буреющим до черноты и тянущимся, как резина, млечным соком, мягким и сладковатым на вкус. У молодых грибов приятный запах, у старых — слегка селедочный. Пластинки желтоватого, позже коричневого цвета, от прикосновения буреющие, тонкие, частые, слабонисходящие или приросшие.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка одного цвета со шляпкой или чуть светлее, плотная, средняя, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных и лиственных лесах, предпочитает селиться около кустов орешника, на гнилых пнях, во мшистых местах. Растет одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его в июле — августе, срезая посередине ножки.

РЫЖИК БЛАГОРОДНЫЙ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—15 см, рыжего или оранжевого цвета, с более темными концентрическими кругами, бывает оранжевого цвета, с ясным синевато-зеленым тоном и такими же концентрическими кругами, при прикосновении окрашивается в зеленовато-голубой цвет, толстомясистая, сначала плоская, затем воронковидная, с завернутыми внутрь краями, гладкая, слегка слизистая.

Мякоть желтоватая, на изломе сначала краснеет, а затем зеленеет, выделяет обильный нежный млечный сок ярко-оранжевого цвета, который через несколько часов становится серовато-зеленым, ломкая.

Имеет приятный запах и острый вкус. Пластинки желтовато-оранжевые, при прикосновении синеют, ниспадающие, частые.

Споровый порошок светло-оранжевый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 1—2,5 см, одного цвета со шляпкой, при прикосновении зеленеет, цилиндрическая, плотная, затем полая, фистулезная, средняя, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на опушках, прогалинах, возвышенных местах, в основном в хвойных, реже — в смешанных лесах, чаще изреженных, а также в молодняках, на почве, создает небольшие группки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Не слишком теплолюбив, встречается с июля и до конца ноября. Срезают его почти под корень, укладывают шляпкой вниз, чтобы не повредить.

СКРИПИЦА

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает в диаметре 10—25 см, белого цвета, мясистая, жесткая, воронковидная, с завернутыми вниз краями.

Мякоть белая, на изломе выделяет млечный белый сок, жгуче-едкий на вкус. Пластинки желтовато-белого цвета, нисходящие, довольно широкие и редкие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 4—6 см, толщиной 3—5 см, белая, клубнеобразная, плотная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает дубравы и березняки, встречается часто, иногда целыми полями, реже — одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время сбора — с июля по октябрь. Следует срезать только шляпку, поскольку ножка очень короткая и почти вся сидит в земле.

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба 7—15 см в диаметре, кроваво-красного цвета, в центре розоватая, иногда со светлыми буроватыми пятнами, выпуклая, у старых плодовых тел вдавленная, гладкая, клейкая и голая, блестит во влажном состоянии, края гладкие или слегка рубчатые, кожица с краев легко снимается.

Мякоть белая, запаха не имеет, неедкая, ломкая, нежная на вкус. Пластинки белые, у старых грибов бледно-желтые, с красным зазубренным краем, широкие.

Споровый порошок светло-оранжевый.

Ножка высотой 5—15 см, толщиной 2—5 см, белая, с розовым оттенком, цилиндрическая, блестящая, сначала едкая, но со временем острый вкус исчезает.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в сосновых и сосново-березовых лесах, предпочитает болотистую местность. Довольно обильно плодоносит при повышенной влажности.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают его в июле — сентябре. Срезают аккуратно, стараясь не повредить плодовое тело, поскольку гриб очень хрупкий, и укладывают в мягкую тару тонким слоем.

СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—20 см, темно-вишневая, красная, встречается и зеленовато-коричневый окрас.

Мякоть довольно жгучая на вкус, при подсыхании распространяет резкий запах соленой сельди. Пластинки светло-желтые, широкие, частые.

Споровый порошок темно-желтый.

Ножка белая, средней величины, не очень широкая, при прикосновении буреющая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. В основном произрастает в сосновых лесах, реже — в дубовых. Растет довольно часто, но не обильно, относится к одиночно растущим грибам.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Основной сбор проходит в августе — сентябре. Срезать гриб следует посередине ножки.

СЫРОЕЖКА ЕДКАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—10 см, розово-красная, красноватая, светло-красная, у старых плодовых тел желтоватая, края более светлые, полосатые, сухие, ребристые, с легко отделяющейся кожицей, выпуклая, позже плоская, в центре слегка воронковидная.

Мякоть белая, розоватая под кожицей, довольно ломкая, плотная, у старых грибов рыхлая, тонкая, горькая на вкус, запаха не имеет. Пластинки белые, свободные или приросшие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 1—2 см, белая, снизу слегка розоватая, продольно-морщинистая, цилиндрическая, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных, лиственных лесах, предпочитает болотистую местность, торфяную почву, встречается нечасто, но плодоносит обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет в июле — октябре. Гриб очень хрупкий, поэтому его следует срезать с максимальной осторожностью.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 7—20 см, ярко-желтая, иногда оранжевая, выпуклая.

Мякоть пресная на вкус, на изломе сереющая. Пластинки желтовато-белые.

Споровый порошок желтый.

Ножка белая, довольно высокая, неширокая, плотная.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРА-

СТАНИЯ. Растет во влажных березовых лесах, предпочитает торфяные, мягкие почвы. Встречается довольно редко, но плодоносит обильно, создавая поляны.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по сентябрь. Пик плодоношения — август. Следует аккуратно срезать под корень, стараясь не повредить грибницу.

СЫРОЕЖКА КОЖИСТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 6—12 см, фиолетовая, реже фиолетово-бурая или бурая, по краям бугорчатая, в молодом возрасте выпуклая и слизистая, позже высыхает и становится плоской.

Мякоть белая, плотная, с приятным вкусом и запахом. Пластинки бледно-охристые.

Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка белая, в основании красноватая или желтоватая, плотная, прямая, но бывает и изогнутой, высокая, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных лесах, образует небольшие полянки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сбор проводят в августе — сентябре. Срезают посередине ножки.

СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка 10 см в диаметре, кровяно-красная, неравномерная, выцветающая, мясистая, выпуклая, позже распростертая, вдавленная в центре, растрескивающаяся, с плохо отстающей кожицей.

Мякоть белая, плотная, неедкая, не имеет запаха. Пластинки белые или кремовые, приросшие к ножке.

Споровый порошок белый.

Ножка белая, иногда с розовым оттенком, прямая, бывает согнутая, короткая, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в березняках, предпочитает песчаную почву, образует небольшие группки и семейки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с июля до конца сентября. Поскольку ножка достаточно короткая, срезать гриб следует под самый корень, стараясь не повредить шляпку.

СЫРОЕЖКА ЛОЖНОКРАСНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—12 см, розово-красная, розовая, иногда выцветает под солнцем до светло-розового, почти белого цвета.

Мякоть белая, пресная на вкус. Пластинки кремовые, у старых плодоносящих тел желтые.

Споровый порошок кремовый или бледно-желтый.

Ножка белая или розовая, средней высоты, не очень широкая, прямая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в дубовых лесах, предпочитает опушки и поляны, солнечные склоны. Встречается довольно часто, создает поляны, иногда очень большие.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Пик активности плодоношения выпадает на август, но встречаются грибочки как в июле, так и до середины сентября. Срезать на расстоянии 1—1,5 см от земли.

СЫРОЕЖКА МЯГКАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 3—5 см, от красного до розового цвета, слизистая, по краю бородавчатая, слегка вогнутая.

Мякоть белая, рыхлая, жгучая на вкус, с фруктовым запахом. Пластинки белые, частые, тонкие, слегка приросшие.

Споровый порошок кремоватый или бледно-желтый.

Ножка высотой 4—9 см, в диаметре 0,8—1,5 см, слегка утолщенная к основанию, белая, гладкая, тонкополосатая, очень ломкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно в хвойных лесах, хотя иногда встречается в смешанных и даже лиственных. Образует небольшие семейки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают в августе — сентябре. Поскольку гриб очень ломкий, необходимо его срезать с максимальной осторожностью и транспортировать только в мягкой таре.

СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5 см, розовато-пурпурная, розовато-сероватая или красноватая, в центре желтоватая, бурая или оливковая. Тонкомясистая, ломкая, в сырую погоду клейкая, с тупым рубчатым краем.

Мякоть белая, довольно ломкая, неедкая на вкус, не имеет особого запаха. Пластинки сначала кремово-желтые, затем охристые.

Споровый порошок кремоватый или желтоватый.

Ножка белая или светло-серая, высокая, тонкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает еловые, осиновые и березовые леса, растет одиночно, но может создавать и небольшие семейки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают в августе — сентябре. Срезать гриб следует очень аккуратно, чтобы не повредить его, и складывать в мягкую тару тонким слоем.

СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—12 см, темно-серая, с оливковым оттенком, клейкая, слизистая, со снимающейся до половины кожицей, у молодых грибов полушаровидная, у более зрелых плодовых тел распростертая, выпуклая, позже вдавленная.

Мякоть белая, под кожицей серая.

Пластинки белые, у старых грибов сероватые, приросшие к ножке.

Споровый порошок белый.

Ножка белая, позже сероватая, средняя, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в смешанных, еловых, реже — в хвойных лесах, образует группки, но встречается и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по сентябрь, в теплую осень можно встретить и в октябре. Гриб следует срезать посередине ножки, складывать в мягкую тару шляпкой вниз.

СЫРОЕЖКА СЕРАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 7—15 см, серая, зеленовато-серая, встречается с зеленоватым оттенком, в центре беловато-желтоватая или розоватая. Слегка прогнутая к центру.

Мякоть белая, пресная на вкус. Пластинки желтоватые.

Споровый порошок белый.

Ножка белая, книзу слегка загнутая, средняя, неширокая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет главным образом в пойменных дубовых лесах, а также на полянах и опушках, предпочитает теплые места. Встречается довольно часто, местами создает поляны, но иногда растет и небольшими семейками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб растет с июля по сентябрь, пик плодоношения — август. Гриб следует аккуратно выкручивать, стараясь не повредить грибницу.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНЕЮЩАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—15 см, грязно-белого цвета, к старости она чернеет и растрескивается. У молодых грибов шляпка выпуклая, затем в центре вдавленная.

Мякоть гриба плотная, белая. На изломе она краснеет, затем чернеет. Имеет пресный вкус, у старых грибов — горький. Запах гриба приятный. Пластинки редкие и толстые, приросшие и нисходящие. Сначала они беловатые, затем желтеющие, на изломе краснеют.

Споровый порошок белый. Споры округлые, бородавчатые.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 1,5—2 см, прямая, ровная, плотная, белая, к старости чернеет.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет обычно большими группами в лиственных и хвойных лесах. В России встречается в европейской части.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по октябрь. Следует срезать ножку на расстоянии 1,5—2 см от земли.

СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 7—15 см, темно-красная или пурпурно-фиолетовая, полушаровидная, у старых плодовых тел распростертая, вдавленная в центре.

Мякоть беловатая, пурпурно-красноватая под кожицей, со сладковатым вкусом, приятным запахом, плотная и довольно толстая. Пластинки белые, у старых грибов желтоватые, нисходящие или приросшие зубцом, довольно частые.

Споровый порошок белый.

Ножка беловатая или желто-буро-глинистая у основания, посередине розовая, сверху слегка мучнистая, высокая, широкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и хвойных лесах, небольшими группками.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с августа по октябрь. Гриб следует срезать под корень, а затем присыпать место среза листвой или землей.

ЧЕРНУШКА, оливково-коричневый груздь

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром до 20 см, плоско-выпуклая, с завернутыми волосистыми краями, по мере созревания гриба становится воронковидной, с хорошо заметными концентрическими кругами. Толстая, мясистая, немного слизистая, липкая, оливково-бурая или оливково-черная, может быть зеленоватой, у края бледнее. У молодых грибов шляпки бахромчатые и пушисто-войлочные.

Мякоть плотная, грубая, палевая, на изломе буреющая. Пластинки — нисходящие, тонкие, частые, беловато-серые, темнеющие при надавливании, у старых грибов с буроватыми пятнами.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка гриба высотой 4—8 см, толщиной 1—3 см, цилиндрическая, суженная книзу, сплошная, у старых грибов полая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, возможно, с пятнами.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречаются почти повсеместно, особенно на севере и в центральных районах России. Растет преимущественно в березовых или других лиственных лесах, на влажных, кислых, питательных почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают с июля по октябрь, аккуратно выкручивая.

ТРИХОЛОМОВЫЕ, рядовковые

ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—8 см, бокаловидная или чашевидная, с завернутым краем.

Мякоть тонкая, водянистая, имеет одинаковый цвет со шляпкой, обладает приятным запахом. Пластинки редкие, по цвету светло-бурые или серовато-коричневые, немного светлее шляпки, низбегают на ножку.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой около 3—10 см, толщиной 0,5—0,6 см, внутри полая. Цвет ее такой же, как и у шляпки.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот вид достаточно широко распространен в Европе. Растет в хвойных, смешанных и широколиственных лесах в основном на подстилке из гнилой древесины. Произрастает практически на всей территории России.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим сезоном для сбора этого вида грибов считается период с августа по сентябрь. Рекомендуется срезать ножку подальше от земли, так как этот вид содержит млечный сок, который концентрируется в ножке.

ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—7 см, вначале выпуклая, а с возрастом становится плоской, приобретает темно-серый цвет и гладкость.

Мякоть в середине шляпки толстая, по краям тонкая, сначала она пепельно-серая, позднее белая, восковидная, с нежным мягким вкусом и приятным запахом. Пластинки редкие, кремового цвета, достаточно широкие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 4—8 см, толщиной 1 см, в основании вздутая, обратнобулавовидная, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб на лесной подстилке в хвойных, смешанных и широколиственных лесах. Иногда встречается и в березовых рощах. Растет как одиночно, так и небольшими группами.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Гриб плодоносит с августа по октябрь. Следует аккуратно срезать гриб под корень.

ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка достигает в диаметре 30 см, но чаще всего встречаются грибы меньшего размера — 10—15 см. Сначала шляпка выпукло-распростертая, в центре слегка вдавленная, а затем воронковидная, с загнутым вниз тонким краем. Чаще всего гриб полностью белый, но иногда встречаются и кремовые, и желтоватые; бывают гладкие, шелковистые или тонкочешуйчатые.

Мякоть толстая и плотная, белая, с мучным запахом и вкусом. Пластинки — нисходящие, спускаются на ножку, цвет пластинок одинаковый со шляпкой.

Споровый порошок белый.

Ножка в высоту 8—10 см, до 4 см толщиной, плотная и белая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных, хвойных и смешанных лесах. Растет на опушках, пастбищах, как правило, кругами, образовывая так называемые «ведьмины кольца».

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Наилучшим временем сбора считается период с августа до начала октября. Рекомендуется срезать только шляпки, поскольку в ножке гриба содержится максимальное количество едкого млечного сока.

ГОВОРУШКА СЕРАЯ
(дымчатая)

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба достигает в диаметре 15—20 см, мясистая, плоско-выпуклая (подушковидная), серого цвета, по краям более светлая, гладкая и сухая.

Мякоть белая, плотная, мясистая, с приятным мучнистым запахом. Пластинки частые, нисходящие, приросшие. Сначала беловатые, а с возрастом приобретают желтоватый оттенок.

Споровый порошок белый.

Ножка достигает в высоту 12 см, в толщину 2—3 см, в основании немного утолщенная, плотная, вначале беловатая, позднее сероватая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет говорушка серая в хвойных и смешанных лесах, преимущественно в сосновых и еловых молодняках.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб в августе — ноябре. Следует срезать только шляпку.

ИВИШЕНЬ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре от 4 до 10 см, белая или желтоватая, у старых плодовых тел сереющая, неправильная, сначала выпуклая, позже становится воронковидной, иногда с бугорком посередине, края волокнистые.

Мякоть белая, с мучнистым запахом. Пластинки белые, позже розоватые, частые, нисходящие по ножке.

Споровый порошок розоватый.

Ножка белая, гладкая или мучнистая, книзу слегка сужена, плотная, средняя, неширокая.

Употребляется только в свежем виде, содержит фосфорнокислые соединения, полезные для организма, пригоден для консервации, требует горячей обработки. Похож на ядовитую говорушку восковую.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает широколиственные леса, может расти и в огородах, садах, а также на открытых участках — лугах, прогалинах. Селится не часто, в основном одиночно, но встречаются и маленькие семейки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с июля по октябрь. Срезают его посередине ножки, укладывают в мягкую тару, желательно отдельно от других грибов.

КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. У молодого гриба шляпка с достаточно тонкой мякотью, выпуклая, диаметром около 5 см, у взрослого гриба она расширяется, становится более плоской и достигает в диаметре 15 см. Кожа шляпки хрящеватая, голая. От краев тянутся тонкие бороздки, направленные к середине. Вдоль них кожа шляпки очень часто разрывается. Цвет шляпки от коричневого до серого.

Мякоть белая, иногда горьковатая на вкус. Пластинки очень широкие, выемчатые, беловатые, с коричневыми ресничками на срезе.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка высотой до 12 см и 1—1,5 см толщиной, полая, практически идеальной цилиндрической формы, к основанию утолщается. На основании хорошо видны маленькие корешочки, похожие на шнурки. Поверхность мелковолокнистая. Цвет варьируется от белого (цвет слоновой кости) до бледно-желтого.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб встречается на всей территории Европы. Растет преимущественно на гнилых пнях, иногда на перегнойной почве, не отдает предпочтение какому-либо определенному виду деревьев.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Растет с июня по октябрь. Гриб рекомендуется срезать под корень, а затем присыпать листвой место среза.

КОЛЛИБИЯ ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре до 20 см, черная, у старых плодовых тел выцветающая, радиально-растрескивающаяся, у молодых грибов выпуклая, позже распростертая, с бугорком.

Мякоть белая, не имеет особого вкуса и запаха. Пластинки белые, довольно широкие, ломкие и редкие, сначала приросшие к ножке, затем свободные.

Споровый порошок белый.

Ножка беловатая, у основания заканчивается белыми нитями грибницы, ровная, продольно-волокнистая, цилиндрическая, плотная, довольно высокая — до 12 см, тонкая — 1—1,5 см.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает березовые рощи, селится у основания деревьев, встречается довольно редко, в основном одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с июля по октябрь. Следует срезать почти под корень таким образом, чтобы не задеть нити грибницы.

ЛАКОВИЦА ГИБКАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—12 см, красновато-охристая или оранжево-коричневая, конусовидная, с тупым бугорком, гигрофанная.

Мякоть красноватая, особого вкуса и запаха не имеет. Пластинки бледно-розовые, у старых плодовых тел светлеющие, редкие, приросшие к ножке.

Споровый порошок белый.

Ножка одного цвета со шляпкой, полая, цилиндрическая, хрящеватая, довольно высокая, до 15 см, но тонкая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает селиться на торфяниках, в сырых или мшистых местах, иногда встречается в лиственных и смешанных лесах. Растет как группами, так и одиночно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают гриб с июля по октябрь, пик плодоношения — после первых всходов. Рекомендуется собирать только шляпки, аккуратно срезая их и укладывая в мягкую тару, отдельно от других грибов.

РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—10 см, выпуклая, с коническим бугорком, темно-оливкового цвета, в центре более темная, с редкими темными чешуйками, в сырую погоду становится слизистой. Края слегка загнуты вниз, бледно-зеленоватого оттенка.

Мякоть белая, под кожицей шляпки и ножки слегка желтоватая, горьковатая, с мучнистым запахом. Пластинки шляпки белые или сероватые, приятные на ощупь, шелковистые, достаточно широкие и редкие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 8—10 см, толщиной около 2 см, мелкочешуйчатая, вверху зеленовато-белая, внизу грязновато-серая, у основания немного вздутая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и хвойных лесах, особенно в заболоченных местах. На территории Европы встречается практически повсеместно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирать грибы лучше всего с августа по сентябрь. Особенно много их бывает в дождливое лето. Необходимо осторожно срезать гриб под корень, чтобы не повредить грибницу.

РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ

В Поволжье этот гриб называют песочником или матрешкой.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—20 см, выпуклая, с бугорком в центре, красновато-коричневая, гладкая, с загнутыми вниз краями.

Мякоть белая, плотная, с приятным мучнистым запахом. Пластинки белые, с возрастом буреют.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба плотная, цилиндрическая, утолщенная к основанию, у молодых грибов белого цвета, с возрастом становится коричневой.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в поймах рек, в осокоревых лесах, осиновых колках и тополевых лесополосах. Встречается очень часто и плодоносит весьма обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Собирают в сентябре — октябре. Гриб следует срезать под корень, стараясь не повредить грибницу.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—15 см, гладкая, выпуклая, с завернутыми вниз краями, фиолетовая, с буровато-коричневыми пятнами.

Мякоть плотная, светло-фиолетовая, с приятным анисовым запахом. Пластинки светло-фиолетовые, приросшие, частые, широкие.

Споровый порошок бледно-розовый или лиловатый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 1,8—2 см, плотная, поверхность чешуйчатая, цилиндрической формы, утолщенная к основанию, насыщенного фиолетового или серо-фиолетового цвета.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных лесах Европы, преимущественно на перегнойных почвах, встречается довольно часто, плодоносит обильно.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Первые грибы появляются уже в начале мая, однако основным сезоном сбора считается сентябрь — конец октября. Рекомендуется срезать ножку примерно посередине, так как в нижней части она слишком жесткая и непригодна к употреблению.

РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ,

сластушка

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—10 см, сухая, округло-колокольчатая, с завернутыми краями, с возрастом становится плоско-округлой, темно-коричневого цвета с рыжим оттенком, в центре расположены мелкие чешуйки.

Мякоть белая, толстая, плотная, слабогорькая, с мучнистым запахом. Пластинки — приросшие, частые, сначала белого цвета, затем с красновато-коричневыми пятнами.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 6—8 см, толщиной 1,2—2 см, цилиндрической формы, плотная, иногда полая, вверху белая, книзу коричневая, мучнистая, иногда окружена серой кожицей.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно в хвойных лесах, но иногда встречается даже в лесопарковых зонах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Лучшим временем для сбора грибов считается июль — октябрь. Рекомендуется срезать шляпку вместе с верхней частью ножки.

СЕРУШКА

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—10 см, серовато-свинцовая или коричневато-серая, вначале выпуклая, у старых плодовых тел воронковидная, с волнистыми, загнутыми краями, гладкая, с едва заметными концентрическими зонами.

Мякоть белая, плотная, мясистая, без особого вкуса и запаха, на изломе выделяет водянистый млечный сок. Пластинки желтовато-кремовые, нисходящие, редкие.

Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка высотой 7—9 см, толщиной 2—2,5 см, одного цвета со шляпкой, плотная, цилиндрическая, продольно-бороздчатая.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается на почве, в лиственных и смешанных лесах, предпочитает селиться около берез и осин, образует небольшие группки.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Время созревания — с июля по октябрь. Гриб следует срезать под корень, стараясь при этом не повредить грибницу, и укладывать в тару шляпками вниз.

ФАЛЛОВЫЕ

ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело диаметром 5—6 см, сначала белое, затем сероватое или желтоватое, в молодом возрасте имеет шаровидную или яйцевидную форму, держится на белом тяже мицелия. Оболочка перепончатая, внутри студенистая, при созревании оболочка разрывается на несколько лопастей, внутри появляется ножка со шляпкой, высотой 4—5 см.

Споровый порошок зеленовато-коричневый.

Ножка высотой 15—20 см, толщиной 3—4 см, желтоватая, очень рыхлая, цилиндрическая, полая, шляпка коричневато-зеленая, колокольчатая, ячеисто-морщинистая, покрыта слизью.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается в лиственных лесах и кустарниках, растет как одиночно, так и группками, предпочитает селиться на перегнойных почвах.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Плодоносит с июля по октябрь. Собирать следует только молодые грибы, пока не появилась шапочка.

ВЕСЕЛКА ХАДРИАНА

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело диаметром 4—6 см, шляпка вначале розовая, светло-пурпурная или красноватая, в молодом возрасте имеет шаровидную форму или яйцевидную. Оболочка гриба перепончатая, внутри — студенистая масса. При созревании оболочка разрывается на несколько лопастей и остается в виде вульвы, чаще белой, иногда розовой. Внутри появляется ножка со шляпкой.

Ножка белая, длинная, очень быстро растущая, цилиндрическая, губчатая, полая. Шляпка свободная, колокольчатая, с сетью углублений, покрыта слизью черно-зеленого цвета. При созревании распространяет неприятный запах падали.

В кулинарных целях используется только в стадии яйца, пока не развились ножка и шляпка. Употреблять его в пищу можно в свежем виде.

РАЙОНЫ И МЕСТА ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб предпочитает селиться на песчаных почвах в акациевых лесах и посадках. Растет одиночно. Распространен на всей территории Европы.

СЕЗОН СБОРА. СПОСОБ СБОРА. Сезон сбора — с мая по октябрь. Следует аккуратно выкрутить ножку гриба и сложить в мягкую тару отдельно от других грибов. Лопнувший гриб к употреблению непригоден.

Часть IV

НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

АГАРИКОВЫЕ, шампиньоновые

ЗОНТИК КРОВАВО-КРАСНЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 1—3 см, сначала выпуклая и конусовидная, затем становится практически плоской, с бугорком в центре. Поверхность шляпки сухая и шероховатая, с краев свисают кожистые лоскутки, цвет может варьироваться от грязно-серо-коричневого до бордового, иногда с оливково-зеленым оттенком.

Мякоть белая, хрупкая, с фруктовым запахом и неприятным вкусом. Пластинки выпуклые, свободные, гладкие. У молодого гриба они темно-розового цвета, постепенно становятся красными, у зрелого гриба пластинки почти черные.

Споровый порошок желто-серый или серо-красный.

Ножка высотой 2—4 см, толщиной 0,3—0,5 см. У молодого гриба на ножке присутствует кожистая манжета, которая исчезает со временем.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб может расти как в гористой местности на высоте более 1000 м, так и на плоских равнинах, кроме того, он встречается вдоль рек, по берегам, на влажных почвах. Гриб растет с конца июня до начала октября.

ШАМПИНЬОН ЖЕЛТЕЮЩИЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 15—18 см, белая (при надавливании становится ярко-желтой), гладкая, ровная, иногда покрыта мелкими чешуйками, полушаровидная, со временем становится плоской и тонкой.

Мякоть плотная, белая, на изломе становится ярко-желтой, с резким запахом карболовой кислоты. Пластинки — приросшие к ножке, тонкие, узкие, сначала белые, а затем ярко-розовые, у старого гриба шоколадно-бурые.

Споровый порошок шоколадного цвета. Споры эллипсоидные.

Ножка в высоту 6—10 см, толщиной 1—2 см, в основании вздутая, белая, полая, с кольцом.

Признаки отравления. Употребление в пищу этого вида шампиньонов может привести к расстройству желудка, сопровождающемуся головокружением и потерей сознания. При первых же симптомах отравления следует срочно обратиться за квалифицированной медицинской помощью.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Шампиньон желтеющий растет в лиственных лесах и посадках смешанного типа, а также в парках, садах, на кладбищах, лугах и пастбищах. Растет с июня до середины октября.

БОЛЕТОВЫЕ, трубчатые

БОЛЕТ ГОРЬКИЙ ГУБЧАТЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 15—30 см, сначала подушковидная, полусферической формы, затем становится выпуклой, с выступающими кожистыми краями, первоначально изогнутыми. Кожица шляпки беловатая с грязно-серым или коричневато-серым оттенком, бархатистая, иногда потрескавшаяся.

Мякоть ярко-желтая, плотная, на изломе синеет. Трубочки прижатые, желто-зеленые.

Споровый порошок оливковый. Поры оливкового цвета, округлые или немного угловатые.

Ножка высотой 10—12 см и толщиной 4—5 см, ярко-желтая (у основания коричневатая), цилиндрическая, продолговатая, с клубневидным, покрытым корешками основанием.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб предпочитает лиственные леса, известковые и нейтральные почвы, засушливые местности. Распространен по всей территории Европы. Плодоносит с июля по октябрь.

БОЛЕТ КРАСИВЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 15—20 см, светло-серого или серо-коричневого цвета, бархатистая, матовая, сначала полушаровидная, затем расширяется, становясь почти плоской, с загнутыми полями.

Мякоть плотная, желтоватая, на изломе синеет, без запаха, с неприятным горьковатым вкусом.

Трубочки длинные, придавленные, ярко-желтые, с возрастом приобретают оливковый оттенок.

Споровый порошок светло-оранжевый или рыже-коричневый.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 3—5 см, сверху желтая, внизу красно-коричневая, цилиндрической формы, покрыта белой сеткой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на питательных, кислых, более или менее сухих почвах в лиственных и хвойных лесах. Предпочитает селиться в гористой местности на высоте от 500 до 1500 м, но иногда встречается и на равнинах. Плодоносит с июля по октябрь.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ, ложный белый гриб

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 10—15 см, полушаровидная, сухая и гладкая на ощупь. Окраска может быть буроватой, светло-каштановой.

Мякоть белая, на изломе розовеет, горькая на вкус. Трубочки длинные, ярко-розового цвета.

Споровый порошок розово-коричневый. Споры розоватого оттенка, неровные, веретеновидные.

Ножка высотой 6—12 см, толщиной 2,5—4 см, клубневидная, с возрастом становится цилиндрической, в верхней части имеет черно-бурый сетчатый рисунок.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Селится этот гриб в сухих хвойных лесах, преимущественно на песчаной почве, в основном около стволов деревьев или на гнилых пнях. Плодоносит с июля по октябрь. Распространен на всей территории Европы.

ЛОЖНЫЙ САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—10 см, выпуклая, неровная, с выступающими краями, бежевая или светло-коричневая, сухая, гладкая.

Мякоть хрупкая, рыхлая, светло-желтая, на изломе синеет, с кисловатым запахом. Трубочки узкие, серо-желтоватого оттенка.

Споровый порошок желто-зеленый.

Ножка высотой 3—9 см, толщиной 3—5 см, цилиндрической формы, желтого цвета, покрыта тонкой красноватой сеткой. Нижняя часть ножки огненно-красная.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных лесах, предпочитает освещенные места под дубами и буками, селится на известковых почвах. Плодоносит в июне — сентябре.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 15—20 см, выпуклая, грязно-седоватая, с красным оттенком.

Мякоть плотная, белая или бледно-желтая, на изломе синеет, с кисловатым запахом. Края трубочек у молодого гриба желтоватые, затем красные. При надавливании они приобретают сине-зеленый цвет.

Споровый порошок ярко-желтый.

Ножка высотой 6—12 см, толщиной 5—8 см, реповидная, клубневидно утолщенная, красная в средней части и желтоватая у вершины и основания, покрыта сеткой.

Сатанинский гриб крайне ядовит,

даже кусочек сырой мякоти размером с ноготь, съеденный, чтобы «попробовать», очень скоро вызывает длящуюся несколько часов рвоту и понос.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно на известковых почвах, в лиственных и смешанных лесах, любит селиться под дубами, буками, грабами, каштанами и липами. Плодоносит с июля по сентябрь.

ГИГРОФОРОВЫЕ

ДЕНЕЖКА ЖГУЧАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—6 см, сначала выпуклая, потом распростертая, гладкая, кожистая, тонкая, по краям морщинистая, красно-коричневого или желто-коричневого цвета.

Мякоть хрупкая, рыхлая, светло-коричневая, без особого запаха, жгучая на вкус. Пластинки свободные, ярко-желтые или рыже-коричневые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 4—7 см, толщиной 3—4 см, цилиндрическая, белая или желто-коричневая, войлочная.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в хвойных и смешанных лесах на всей территории Европы. Предпочитает селиться на перегнойных почвах. Плодоносит в июне — октябре.

ГИГРОФОР КОНИЧЕСКИЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—5 см, конической формы, гладкая и шелковистая, с жирноватым блеском, может быть красного или ярко-оранжевого цвета, чернеющая при прикосновении.

Мякоть тонкая, хрупкая, без особого вкуса и запаха. Пластинки неравномерной длины, тонкие и хрупкие, желтоватые.

Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7—10 см, толщиной 2—3,5 см, цилиндрической формы, полосатая и волокнистая, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных, смешанных и хвойных лесах, преимущественно в затененных влажных местах. Плодоносит с июля по октябрь. Распространен на всей территории Европы.

ГИГРОФОР ОРАНЖЕВЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 17—25 см, плотная, волокнистая, плоская, вдавленная, гладкая, сальная, красно-оранжевого цвета. Посередине шляпки цвет обычно более темный и интенсивный, края ее слегка зазубренные и загибаются внутрь.

Мякоть ярко-желтая, может быть светло-оранжевой, плотная, на изломе цвета не меняет, с сильным специфическим запахом скипидара. Пластинки частые, широкие, нисходящие, с розоватым оттенком.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 8—12 см, толщиной 1,5—3 см, заостренная у основания, иногда изогнутая, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет исключительно под пихтами на известковых почвах. Плодоносит в августе — ноябре. Распространен на всей территории Европы.

ЕЖОВИКОВЫЕ

ЕЖОВИК ПОРФИРОВЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—15 см, выпуклая, с загнутыми к основанию краями, с которых свисают остатки покрывала, бархатистая, бордово-коричневая.

Мякоть плотная, волокнистая, серо-белого цвета, на изломе становится красной или сине-зеленой. Трубочки — приросшие, темно-коричневого цвета, при нажатии становятся практически черными.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка высотой 7—12 см, толщиной 3—4 см, цилиндрической формы, гладкая, иногда изогнутая.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в лиственных лесах, предпочитает плодородные черноземные почвы. Районы распространения — Средняя и Южная Европа. Там этот гриб можно встретить в смешанных и реже в хвойных лесах. Плодоносит в июне — октябре.

КОРАЛЛ ГРЕБЕШКОВЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб имеет бесчисленное множество разветвлений неправильной формы и может достигать в высоту 10 см. Основанием его служит очень короткий ствол диаметром 1 см. Из этого ствола вырастают ветки различной толщины, от очень тонких до более или менее толстых. На расстоянии 1—2 см от ствола они становятся плоскими и постепенно разделяются на многочисленные тонкие и плоские веточки с зубьевидными или похожими на гребешки окончаниями. Эти веточки обычно беловатые или беловато-серые и очень ломкие.

Мякоть белая, иногда имеет горьковатый вкус и запах затхлости, не изменяет цвета после разрезания.

Споровый порошок белого цвета.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и хвойных лесах, предпочитает селиться на лесных подстилках и на слое опавшей хвои. Плодоносит с июля по октябрь. Распространен на всей территории Европы.

КЛАТРОВЫЕ

КЛАТРУС КРАСНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело желтоватого или беловатого цвета, у молодого гриба яйцевидное или шаровидное, до 10 см высотой и 4—5 см в диаметре, покрыто трехслойной оболочкой — перидием. Наружный слой довольно тонкий и быстро исчезает. Средний — студенистый и толстый, внутренний — губчатый (рецептакул), в виде сетки куполовидной формы. Ножка отсутствует. Петли сетки округлые, многоугольные, эллиптические, с внутренней стороны рецептакул покрыт зеленовато-оливковой глебой. У гриба неприятный, резкий запах, особого вкуса не имеет.

Этот гриб можно спутать с некоторыми видами дождевиковых, по форме и по размерам, но резкий запах выдает его.

Признаки отравления. Почти сразу проявляются изжога, резкие боли в области желудка, тошнота, рвота. Позже появляются недомогание, слабость, сонливость. При отравлении необходимо промывание желудка содовыми растворами или молоком. Смертельный исход редок, но токсины в организме сохраняются довольно долго, поэтому, чем быстрее придет помощь, тем эффективнее она окажется.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает широколиственные леса, реже встречается в смешанных, растет на гумусовой почве. Гриб плодоносит нерегулярно, иногда с интервалом в несколько лет.

РЕШЕТНИК БАГРЯНЫЙ

Несъедобный гриб.

Этот редкий и необычайно красивый гриб совершенно несъедобен. Однако каждый любящий природу грибник и фотограф может считать удачей, если на лесной тропинке ему встретится этот гриб, так похожий на цветок.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб растет довольно быстро: буквально за несколько часов из так называемого «ведьминого яйца» развивается красное округлое решетчатое плодовое тело до 5—10 см в диаметре и в высоту. На внутренней стороне распорки гриба, которые называют рукавами, приклеиваются к вязкому зеленоватому плодовому слою — глебе, в которой находятся споры. У основания сохраняются остатки «ведьминого яйца» в виде студенистой оболочки, точно такой же, как у веселки. У старых грибов «корзинка», в конце концов, распадается и погибает. Гриб издает весьма интенсивный запах, напоминающий запах падали.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. В Центральной Европе этот необычный гриб встречается чрезвычайно редко, разве только в Средиземноморье. Чаще всего встречается в лесах, виноградниках и на лугах, на влажных местах.

КОРТИНАРИЕВЫЕ, паутинниковые

Семейство кортинариевые отличается обилием несъедобных и ядовитых видов и родов грибов. Особо выделяется из них род волоконниц. Все волоконницы имеют ряд признаков, свойственных именно этому семейству.

Частное покрывало у них состоит из паутинистых волокон (*кортины*), соединяющих край шляпки с ножкой; после исчезновения покрывала на ножке остаются полосы или пятна.

Шляпки сухие или впитывающие воду, волокнистые или чешуйчатые, часто растрескивающие, белые или окрашенные. Форма шляпки у волоконниц коническая, колокольчатая, позднее распростертая, часто с бугорком в центре, шелковистая, радиально-волокнистая, часто радиально-растрескивающаяся.

Пластинки — приросшие, могут быть окрашены в цвета от бледно-бурого до коричневого. Споровый порошок желто-бурый. Ножка шелковистая, часто чешуйчатая.

Ядовитую волоконницу легко узнать, если запомнить пять присущих ей признаков. Во-первых, она всегда остроколокольчатая, остроконусная. Во-вторых, как правило, одного цвета со шляпкой: сперва сероватая, потом коричнево-красная. В-третьих, на ножке есть кольцо, как у мухомора и бледной поганки. В-четвертых, ребро на оливково- или желтовато-коричневых пластинах более светлое. В-пятых, белая мякоть при надломе алеет.

Растут волоконницы на почве среди травы. Любят селиться в лесах и на открытых пространствах. В настоящее время известно около 100 видов волоконниц, описание некоторых из них дано ниже.

ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб имеет шляпку диаметром до 8 см. Форма шляпки конически-колокольчатая, с бугорком. Цвет ее соломенно-желтый, буроватый, в центре более темный. Поверхность шляпки с продольно-радиальными трещинами, по краю часто разорванная.

Мякоть белая, не имеет вкуса,.но с неприятным запахом. Пластинки почти свободные, узкие. Цвет пластинок волоконницы волокнистой желтовато-оливковый.

Ножка до 10 см высотой, 1—1,5 см толщиной, плотная, ровная, одного цвета со шляпкой. Поверхность ножки сверху мучнистая, к основанию хлопьевидно-чешуйчатая.

От съедобных грибов волоконницу ядовитую можно отличить по неприятному запаху.

Гриб содержит мускарин, поражающий вегетативную нервную систему.

Признаки отравления. Первые симптомы отравления наблюдаются уже через 20—25 минут после приема гриба в пищу. Пищевое отравление сопровождается повышением кровяного давления, головной болью, тошнотой и головокружением. При первых же подозрениях отравления необходимо обратиться к врачу.

При появлении тошноты, головокружения, перепадах кровяного давления надо немедленно очистить желудок и кишечник. После рвоты больному дают мелко растолченный древесный уголь с водой (чайную ложку порошка разболтайте в стакане воды). Древесный уголь поглощает яды, мешая им всасываться в кровь. Поите больного холодным крепким чаем, медом, молоком, давайте маленькими глотками холодную подсоленную воду (чайную ложку на стакан воды).

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Волоконница растет в лиственных, хвойных лесах и среди кустарников. Очень часто этот вид встречается большими группами. Плодоносит с июля по октябрь.

ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка этого гриба в диаметре 5—7 см, коническая, позже плоско-выпуклая, сначала окрашена в грязный золотисто-коричневый цвет, потом становится оливково-коричневой и постепенно превращается в коричнево-охряную. Поверхность шляпки грубочешуйчатая. У молодых грибов края шляпки вместе с ножкой образуют одну плотную коричневую систему — своеобразное покрывало.

Мякоть желтая, плотная, с островатым вкусом и неприятным земляным запахом. Пластинки прирастают к шляпке крючками или имеют выемчатую форму, частые, широкие, красно-коричневого цвета.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка высотой 3—5 см, толщиной 2,5—3 см, обычно цилиндрической формы, покрыта чешуйками, к основанию утолщается до клубневидной, приобретая такой же цвет, как и шляпка.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на перегнойных почвах во влажных буково-хвойных лесах, иногда селится и на известковых почвах. Плодоносит с июня по октябрь.

ВОЛОКОННИЦА КОНИЧЕСКАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—7 см. Сначала появляется маленький конус, который с течением времени все более уплощается. Поля шляпки загибаются кверху и начинают трескаться со всех сторон. На зонтиковидной шляпке остается бугорок посередине. Цвет варьируется от соломенно-желтого до коричнево-охряного. Поверхность продольно-волокнистая и очень сухая.

Мякоть хрупкая, белая, со специфическим запахом. Пластинки частые, широкие, выпуклые, окрашены сначала в серовато-оливковый, затем, по мере старения гриба, приобретают коричневый цвет.

Споровый порошок коричневого цвета.

Ножка длиной 5—8 см, толщиной 1—1,5 см, покрыта чешуйками, утолщенная к основанию, продольно-волокнистая, полная, твердая, неравномерно беловатая, со временем появляется желтоватая окраска.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб распространен повсеместно, его можно встретить в хвойных, лиственных, смешанных лесах, в садах и парках. Плодоносит в июне — сентябре.

ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб отличается яркой окраской плодового тела. Волоконница Патуйяра имеет шляпку диаметром 2—9 см, часто эксцентрическую, сначала колокольчатую, потом распростертую, с центральным бугорком. У старых грибов шляпка соломенно-желтого или красновато-коричневого цвета, часто растрескивается. У молодых грибов она беловатая или кремовая, слабо блестящая, волокнистая.

Мякоть сначала белая, потом красноватая, с неприятным вкусом и спиртовым запахом. На изломе ножки мякоть краснеет. Пластинки — приросшие, белые или розоватые, частые, широкие, позднее серо-желтые, розовые, у старых грибов ржаво-коричневые, с красноватыми пятнами.

Споровый порошок красно-бурый.

Ножка высотой 7—10 см, плотная, у основания клубневидно вздутая, одного цвета со шляпкой.

Признаки отравления. При употреблении этого вида волоконницы в пищу возникает смертельное отравление. Яд *мускарин*, содержащийся в грибе, поражает вегетативную нервную систему. Симптомы отравления проявляются через 20—25 минут после приема пищи: повышается кровяное давление, появляются головная боль, головокружение, тошнота, начинают дрожать конечности, замедляется сердечно-сосудистая деятельность. Смертельная доза свежего гриба — 10—80 г. При обнаружении первых симптомов отравления следует немедленно обратиться за помощью в ближайшее медицинское учреждение.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в как в хвойных, так и в лиственных лесах, предпочитает селиться на нейтральных и слабощелочных почвах. Плодоносит в августе — сентябре. Распространен на всей территории Европы.

ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 3—5 см. Ее форма полураспростертая, колокольчатая, с бугорком в центре. Поверхность шляпки мелкочешуйчатая. Цвет желто-бурый или коричневый. Края белые, хлопьевидные.

Мякоть шляпки белая, мякоть ножки красноватая, сначала сладковатая, затем горькая, но с едва уловимым запахом. Пластинки — приросшие, широкие. Цвет пластинок буровато-коричневый, у краев они белые.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой до 6—8 см, плотная, прямая или изогнутая. Цвет буроватый или рыжий. Поверхность с красновато-бурыми волокнистыми чешуйками.

Признаки отравления. При отравлении волоконницей разорванной появляется головная боль, повышается давление, начинается дрожь в конечностях. В этом случае следует срочно обратиться к врачу, иначе возможен смертельный исход.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Волоконница разорванная растет в хвойных лесах, болотистых местностях, по краям дорог и канав. Плодоносит с июля по сентябрь.

ОПЕНОК ЛОЖНЫЙ КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Изначально шляпка молодого гриба имеет колокольчатую форму, впоследствии она становится округлой. Выглядит довольно мясистой. Размеры шляпки достигают 10 см в диаметре. Центральная часть шляпки красновато-оранжевого цвета. Затем она плавно переходит в кирпично-красный. Края шляпки иногда бывают желтоватыми, но чаще всего они белого цвета. Поверхность ложного опенка гладкая, без чешуек.

Мякоть гриба от изначально белого переходит в желтоватый цвет. При этом она имеет достаточно неприятный запах и горький вкус. Пластинки внутренней стороны шляпки частые, плотно прикрепленные к ножке. Ближе к шляпке пластинки шляпки беловатые, но потом они переходят в серо-желтый и черно-оливковый цвет.

Споровый порошок оранжево-коричневый.

Ножка высотой 5—10 см, толщиной 0,8—1 см, ровная, плотная, волокнистая, суженная к основанию. Цвет верхней части ножки желтоватый, книзу переходит в коричневатый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб обычно паразитирует группами на гнилой древесине, пнях, около них или у оснований стволов. Встретить ложный опенок кирпично-красный можно в августе — сентябре.

ОПЕНОК ЛОЖНЫЙ СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка у молодых грибов колокольчатая, впоследствии становится плоской, с небольшим бугорком. Шляпка диаметром 2—5 см, серно-желтая или зеленовато-желтая. Центральная часть шляпки обычно желто-бурая.

Мякоть плотная, серно-желтая, с неприятным гнилостным запахом и горькая на вкус. Пластинки широкие, частые, у молодых грибов желтые, с возрастом становятся серыми, у старых же грибов — оливково-черные.

Споровый порошок серо-фиолетовый.

Ножка изогнутая, полая, длиной 7—10 см, толщиной 0,8—1,2 см. Кольцо, присутствующее на ножке, со временем исчезает или становится едва заметным.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб встречается в лесной зоне довольно часто, но не очень обильно. Растет он обычно небольшими группами или своеобразными пучками, на гнилой древесине лиственных и хвойных пород, на их пнях, а также у основания стволов деревьев. Плодоносит в августе — сентябре.

ОПЕНОК СЫРНЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб имеет волнистую шляпку, которая в диаметре достигает лишь 2—4, редко 5 мм. Раскрывшиеся экземпляры имеют заметное углубление посередине, которое очень похоже на пупок. Шляпка почти не имеет мякоти. Цвет шляпки колеблется между светло-охряным и древесно-коричневым. Попадаются также более светлые экземпляры, которые на расстоянии кажутся почти белыми.

Мякоть белая, тонкая, хрупкая, с характерным запахом. У гриба несколько беловатых, редких, размытых пластинок.

Споровый порошок белый.

Вокруг ножки пластинки срастаются в кружок (приросшие зубцом), что ясно видно, если осмотреть гриб со всех сторон. Ножка гриба тонкая, черно-коричневая, только наверху она остается белой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет многочисленными группами на опавших листьях или иглах, среди мха. Плодоносит с июня до октября.

ПАУТИННИК ЗМЕЕВИДНОНОГИЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—10 см, у молодых грибов она круглая, со временем вытягивается и становится колокольчатой. Вскоре шляпка раскрывается, и на ее поверхности образуется бугорок. Кожица коричнево-оливкового цвета. Края немного загнуты внутрь и покрыты слизистым слоем.

Мякоть мясистая, мягкая, бледно-оранжевая, без особого вкуса и запаха. Пластинки — плотно прилегающие, тонкие, редкие, сначала фиолетовые, затем красно-коричневые.

Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 0,8—1,5 см, твердая, цилиндрической формы, слегка сужается к основанию. Внутри обычно заполненная, но иногда встречаются полые ножки. Цвет ножки изменяется от коричнево-желтого до оливкового или даже фиолетового. Ножка покрыта маленькими чешуйками и темными разводами в форме колец.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет группами в лиственных и смешанных лесах, селится преимущественно на глинистых почвах. Плодоносит с августа и до глубокой осени.

ПАУТИННИК КРАСНОЧЕШУЙЧАТЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр шляпки от 4 до 8 см. Сначала она шаровидной формы, позже становится выпуклой и местами искривленной. Сама шляпка бледная, покрыта сухой кожицей, густо усеянной чешуйками карминно-красного цвета, более частыми по направлению к центру.

Мякоть плотная, белая, со слабым кисловатым запахом и острым вкусом. Пластинки по краям слегка хлопьевидные, приросшие зубцом, редкие и узкие.

Споровый порошок бледно-коричневый.

Ножка высотой 6—8 см, толщиной 1,5—2 см, цилиндрической формы, сдавленная или изогнутая, ближе к основанию утолщенная, одного цвета со шляпкой, ближе к основанию на ней появляются красноватые чешуйки, вверху цвет ножки немного светлее.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет на влажных, плодородных почвах в дубравах или смешанных лесах. Плодоносит с конца августа до середины ноября. Распространен на всей территории Европы.

ПАУТИННИК ЛЬВИНО-ЖЕЛТЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 6—8 см, сначала шаровидной формы, затем раскрывается и становится плоско-выпуклой, с загнутыми полями. Цвет шляпки варьируется от рыжеватого или оранжево-коричневого до бледно-желтого. У молодых грибов края шляпки соединяются с ножкой паутинным покрывалом желтого цвета. Поверхность шляпки гладкая, слегка волокнистая.

Мякоть желтоватого цвета, с рыжим оттенком, без особого вкуса и запаха, на изломе цвета не изменяет. Пластинки редкие и широкие, выемчатые, сначала они окрашены в светло-желтый цвет, позже становятся ржаво-желтыми.

Споровый порошок коричневый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 0,8—1,5 см, цилиндрической формы, несколько вытянутая, расширяющаяся у основания, золотисто-желтого цвета, у основания становится красно-коричневой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных лесах, под елями, предпочитает селиться в заболоченных местах. Плодоносить начинает с августа.

ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Диаметр шляпки 5—10 см. Сначала она выпуклой формы, по мере созревания становится плоской, оранжево-красного или оранжево-бурого цвета. Кожица шляпки покрыта мелкими темными волокнистыми чешуйками.

Мякоть желтоватая или буроватая, безвкусная, с редечным запахом. Пластинки — приросшие, широкие, выпуклые, редкие, ярко-оранжевые или коричневые.

Споровый порошок желтовато-бурый. Споры эллипсоидные, бородавчатые.

Ножка высотой 7—9 см, толщиной 1—2 см, плотная, цилиндрическая, к основанию слегка сужается, желтоватого цвета, без пояска.

Признаки отравления. Гриб содержит ядовитое вещество *орелланин*, вызывающее патологические изменения в почках. Первые симптомы появляются через 3—14 дней после приема гриба в пищу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в лиственных и хвойных лесах. Широко распространен на всей территории Европы. Плодоносит с сентября по октябрь.

ПАУТИННИК ОСТРОКОНЕЧНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—8 см, выпуклая, коричневого цвета, с оранжевым или красноватым оттенком, с остроконечным бугром посередине. Поверхность шляпки немного волокнистая, у старых грибов — оголенная.

Мякоть тонкая, серо-оранжевая, без особого вкуса и запаха. Пластинки широкие, выпуклые, приросшие, с зазубренными корнями, красноватого или буро-коричневого цвета.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка высотой 8—10 см, толщиной 1,5—2 см, слегка утолщенная у основания, одного цвета со шляпкой. Кроме того, ножка как будто опоясана несколькими поясками серо-желтоватого цвета — это остатки покрывала.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в затененных участках леса, в заболоченных местах, предпочитает селиться в хвойных лесах. Плодоносит в августе — октябре.

ПАУТИННИК ПРЕКРАСНЫЙ КОСОЛАПЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—10 см, иногда до 12 см, распростертая, с закругленными полями, светло-коричневого цвета с красноватым оттенком.

Мякоть беловатого цвета, в верхней части ножки голубоватого или фиолетового оттенка. Обладает пряным запахом и приятным вкусом. Пластинки — приросшие, широкие, частые, одного цвета со шляпкой.

Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 8—12 см, толщиной 2,5—4 см, плотная, у основания утолщенная, светло-коричневая. Клубень гриба сильно окаймлен красно-коричневыми остатками покрывала. Кроме того, у ранних экземпляров на клубне имеется вульва.

Признаки отравления. Токсины этого гриба опасны тем, что, попав в организм человека (в любом, даже самом малом количестве), некоторое время, примерно 24—48 часов, никак не заявляют о себе, т. е. не наблюдается никаких симптомов отравления грибами.

За это время в организме на клеточном уровне происходят необратимые изменения. Токсины паутинника прекрасного ядовиты лишь в отношении клеток почек, их тканей и клеток. Нарушения в работе почек отражаются на деятельности сердечно-сосудистой системы, вегетативной нервной системы: происходит нарушение дыхания и асфиксия, двигательный паралич. Во избежание опасности не следует употреблять в пищу незнакомые грибы. При возникновении болей в области печени и почек следует немедленно обратиться к врачу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в смешанных лесах, преимущественно под буками и на известковых почвах. Плодоносит с августа и по октябрь. Широко распространен на всей территории Европы.

ЛЕПИОТОВЫЕ

ЗОНТИК ГРЕБЕНЧАТЫЙ,

см. Лепиота гребенчатая

ЗОНТИК МЕЛКОЩИТОВИДНЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб практически невозможно спутать ни с каким другим, потому что он практически весь — от ножки до шляпки — покрыт мелкими чешуйками охристо-коричневого цвета. Шляпка диаметром 4—8 см. У молодого гриба она колокольчатой формы, а затем открывается и становится уплощенной, с бугорком в центре. Шляпка по цвету светлая, посередине цвет становится более темным.

Мякоть белого цвета, достаточно мягкая, рыхлая, с легким фруктовым запахом и сладковатая на вкус. Пластинки различной длины, слегка выпуклые, свободные, редкие, бледно-коричневого цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 0,5—1 см, твердая, белая, у основания с коричневатым оттенком.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет в лиственных и хвойных лесах. Плодоносит с июня по октябрь.

ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—5 см, у молодого плодового тела колокольчатая, у зрелого — плоско-выпуклая, с выступающим бугорком посередине, беловатая, в центре бурая, покрыта концентрическими коричневыми чешуйками.

Мякоть гриба белая, тонкая, при надавливании слегка краснеет, с острым редечным запахом и неприятным вкусом. Пластинки свободные, частые, белые.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидной формы.

Ножка гриба ровная, к основанию утолщается, полая, желтоватая или красноватая, гладкая и шелковистая на ощупь. Ее высота от 4 до 6 см, толщина 0,3—0,8 см. Кольцо белое или с едва заметным красноватым оттенком, узкое, при созревании гриба оно полностью исчезает.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет на лесных опушках и лужайках, в парках и скверах, на пастбищах, предпочитает селиться на перегнойных, хорошо увлажненных почвах. Плодоносит в сентябре — октябре.

ЛЕПИОТА КОРИЧНЕВО-КРАСНОВАТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 2—4 см, плоская или распростертая, с небольшим бугорком посередине, края слегка опущены вниз. Окраска шляпки может быть кремовой, сероватой или коричневой, но в любом случае присутствует легкий вишневый оттенок. Поверхность шляпки покрыта темно-коричневыми, серовато-коричневыми или темно-вишневыми чешуйками, которые располагаются концентрическими кругами и становятся более светлыми в направлении от центра к краям шляпки.

Мякоть мягкая, тонкая, с неприятным запахом, в верхней части шляпки рыхлая, окрашена в кремовый цвет, а в нижней — в вишневый. Пластинки свободные, широкие, кремового цвета, с едва заметным зеленоватым оттенком.

Споровый порошок кремового или коричневато-серого цвета. Споры округло-вытянутые.

Ножка гриба цилиндрическая, высотой 2—4 см, толщиной 0,5—0,8 см с поясовидным утолщением в средней части. Вверху ножка белая, в нижней части — темно-вишневая.

Признаки отравления. Отравление вызывают *цианиды*, содержащиеся в данном грибе. Их действие сходно с воздействием нейротропных токсинов, вызывающих нарушение деятельности нервной системы, дыхательного центра, коры головного мозга в первую очередь.

Уже через 30 минут (максимум через 1—2 часа) проявляются первые симптомы отравления: беспричинное чередование возбужденного и подавленного настроения, спутанное сознание или его потеря, асфиксия (удушье), остановка сердца.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет гриб на богатой органическими веществами, хорошо увлажненной почве в парках, садах, на лугах. Плодоносит с июня по август.

ЛЕПИОТА ОСТРОЧЕШУЙЧАТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. У молодого плодового тела шляпка колокольчатая, постепенно становится зонтиковидной, с выступающим бугорком в центре. Диаметр шляпки 5—10 см, окраска светло-рыже-бурая, по всей поверхности распределены пирамидальные, щетинистые, заостренные крупные чешуйки коричнево-бурого цвета.

Мякоть белая, мясистая, имеет слегка горьковатый вкус и острый, неприятный запах. Пластинки свободные, частые, широкие, белые.

Споровый порошок белый.

Ножка плотная, утолщенная в основании, с крупным сохраняющимся и у созревшего гриба кольцом. Над кольцом ножка белая, мучнистая, под кольцом — желтовато-бурая, покрыта темно-бурыми чешуйками. Ее высота 5—12 см, толщина около 1 см.

Признаки отравления. При возникновении тошноты, рвоты, потере сознания следует немедленно обратиться за квалифицированной медицинской помощью. В домашних условиях до приезда «Скорой помощи» больному можно сделать промывание желудка, давать обильное питье.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб на почвах смешанных лесов Европы и Северной Америки. Период созревания грибов данного вида приходится на период с августа по октябрь.

ЛЕПИОТА ПИЛЬЧАТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—5 см, окрашена в розовый цвет и покрыта вишнево-коричневыми, плотно прилегающими к поверхности, распределяющими по кругу чешуйками.

Мякоть плодового тела средней толщины, мучнистая, белая, с неприятным запахом и вкусом. Пластинки свободные, широкие, белые, иногда на изломе приобретают вишнево-красный оттенок.

Споровый порошок белый. Споры эллипсоидные.

Ножка цилиндрическая, высотой 2—5 см, толщиной 0,8—1 см, нижняя, слегка утолщенная ее часть имеет оттенок мясного цвета, верхняя часть беловатая. Кольцо на ножке выражено плохо.

Признаки отравления. При возникновении головокружения, тошноты, нарушения сердцебиения и дыхания необходимо немедленно обратиться к врачу. Промедление может привести к летальному исходу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб распространен на всей территории Европы. Растет на плодородной почве в садах, парках, иногда вдоль дорог. Любит влагу и тепло, солнечный свет, поэтому развивается на открытых участках местности. Плодоносит с июня до конца июля.

ЛЕПИОТА ЯДОВИТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка гриба диаметром 2—6 см, у молодого плодового тела она имеет охряную окраску, с возрастом цвет ее меняется, становится более темным, ярко-красным. На поверхности шляпки легко различимы плотно прижатые буро-красные чешуйки.

Мякоть плодового тела тонкая, рыхлая, окрашена в верхней части в охряно-сероватый цвет, в нижней — в буро-коричневый, с неприятным вкусом. Пластинки свободные, широкие, кремовато-бурого оттенка.

Споровый порошок беловато-серый. Споры эллипсоидные.

Ножка гриба цилиндрическая, высотой 2—4 см, толщиной 0,8—1 см с отчетливо просматривающимся беловатым кольцом. Вверху ножка белая, в нижней части – серовато-коричневая.

Признаки отравления. Этот гриб может вызвать острое отравление или смерть, в зависимости от индивидуальной чувствительности организма человека к содержащимся в нем токсинам, от веса тела, общего состояния здоровья. Наиболее тяжелое состояние возникает у детей и людей с ослабленным иммунитетом. При возникновении учащенного сердцебиения и дыхания, потере сознания следует без промедления обратиться к врачу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет это гриб в траве в парках, на лугах. Плодоносит с июня по август.

ЛИКОПЕРДОВЫЕ, дождевиковые

ДОЖДЕВИК КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело гриба диаметром 3—10 см. Первоначально шаровидной формы, впоследствии слегка уплощается и становится овальным в поперечном сечении. Вся поверхность гриба покрыта плотной однослойной оболочкой. Цвет охряный или желто-коричневый, вся поверхность покрыта темными чешуйками и бородавками. Само плодовое тело напоминает плод картофеля, покрытый шелушащейся кожицей.

Гриб имеет желтовато-беловатую мякоть, которая потом становится цветом от черного до красновато-фиолетового, со светлыми, как бы мраморными прожилками. В конце гриб высыхает, его внутренность становится темно-серой и, наконец, достигает состояния пудры.

Споровый порошок темно-коричневый или черный.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет на кислых питательных почвах, которые распространены в березовых лесах, дубово-буковых и сосновых, а также в болотистых местностях или вересковых пустошах. Селится на песчаных и песчано-каменистых почвах. Плодоносит с июля до конца октября.

ЗВЕЗДЧАТКА РЕСНИЧНАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Внешний вид данного гриба типичен для всех звездовиков, называется он еще и *земляной звездой*. Считается самым красивым грибом наших лесов. Он принадлежит к пузатым вздутым грибам — вместе с дождевиками и пыльниками. Напоминает звездообразную розетку, на которой лежит шарик. Плодовое тело вначале закрытое, впоследствии оно разрывается и в результате становится похожим на звезду. Внутреннее тело содержит споровый мешок. Впоследствии кожица внутреннего тела также разрывается, и появляется отверстие, через которое выходят споры. Ширина отверстия 2—5 см. Верхняя оболочка плодового тела разрывается на 5—8 лучей, образующих звезду. Эти лучи снизу закруглены, по цвету напоминают марципан, находящийся на венке, серо-коричневого цвета.

Споровый порошок темно-коричневый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет как в лиственных и смешанных, так и в хвойных лесах. Плодоносит с начала августа до конца октября.

МУХОМОРОВЫЕ, аманитовые

БЕЛАЯ ПОГАНКА

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—10 см, конусообразная, иногда раскрытая, клейкая, белая, с кремовым налетом.

Мякоть гриба белая, хрупкая, с неприятным запахом. Пластинки свободные, частые, широкие, белые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—15 см, тонкая, 1—1,5 см, и очень хрупкая, часто искривленная, с белой кожистой манжетой, у основания отчетливо видна свободная дряблая вульва.

Этот гриб считается одним из самых ядовитых: употребление его в пищу даже в малой дозе приводит в летальному исходу. Белая поганка содержит около 20 различных ядовитых соединений. Признаки отравления проявляются через 8—12 часов. Шансы на выживание весьма небольшие, отравившемуся необходима срочная медицинская помощь.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет преимущественно в хвойных лесах, но встречается также и в лиственных. Распространен на всей территории Европы. Растет с июня по октябрь.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—10 см, распростертая, масленистая, волокнистая, желто-зеленая или оливковая, с более темным пятном в центре.

Мякоть белая, тонкая, хрупкая, со сладковатым запахом, на изломе цвета не меняет. Пластинки белые, частые, широкие, свободные.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—15 см, толщиной 1,5—3 см, желтая или желто-зеленая, с полосатой кожистой манжетой, расположенной под шляпкой, утолщенная к основанию, с широкой вульвой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно в лиственных лесах, любит селиться около дубов и буков, иногда встречается и в хвойных лесах. Растет с июля по октябрь. Гриб чрезвычайно ядовит, поэтому собирать его нельзя ни в коем случае.

ЖЕЛТАЯ БЛЕДНАЯ ПОГАНКА

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 5—10 см, бледно-желтого, желто-лимонного, иногда желто-зеленого цвета. У молодого гриба шляпка сначала полукруглая, но по мере роста она расширяется и становится плоско-выпуклой. И у молодых, и у взрослых грибов шляпка покрыта крупными хлопьевидными желтоватыми остатками от покрывала. Сначала эти чешуйки по цвету практически не отличаются от шляпки, но с возрастом становятся коричневыми. Шляпка клейкая, с неровными, немного иссеченными краями.

Мякоть белая, рыхлая, со своеобразным запахом, напоминающим запах сырого картофеля. Пластинки тонкие, свободные, не приросшие к ножке, мягкие на ощупь, близко расположенные, белые или бледно-желтые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—12 см, толщиной 1—1,5 см, одного цвета со шляпкой. В основании ножка клубневидно утолщенная, окруженная чашевидной вульвой. Мякоть клубня белая и мягкая, по запаху напоминает сырой картофель. В верхней части ножка окружена пленчатым колечком.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на песчаных и кислых почвах, встречается в горных и высокогорных районах. Распространен на всей территории Европы. Плодоносит с августа по ноябрь. Гриб не ядовитый, но употреблять его в пищу не имеет смысла из-за плохого вкуса.

МУХОМОР ВЕСЕННИЙ (белый)

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре до 10 см, белая, сначала округло-коническая, колокольчатая, затем полураспростертая, в середине вдавленная или с бугорком. Край шляпки серебристый. Поверхность при высыхании шелковистая.

Мякоть белая, с неприятным вкусом и запахом. Пластинки свободные, частые, белые или чуть розоватые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—12 см, белая, гладкая, полая, цилиндрическая, в основании клубневидно вздутая. Поверхность ножки волокнистая. Вульва свободная, чашковидная, 3—4 см в высоту. Кольцо широкое, шелковистое, слабополосатое.

Признаки отравления. Этот вид грибов содержит несколько видов токсинов. Смертельная доза для взрослого человека примерно 30 г. Ядовитость гриба не снижается при термической обработке. Отравиться можно даже грибной пыльцой. Симптомы отравления проявляются через 30 минут и выражены в приступах смеха или плача, галлюцинациях. Возможна потеря сознания и расстройство пищеварения. При обнаружении этих признаков следует немедленно вызвать «Скорую помощь», а в домашних условиях можно сделать промывание кишечника и вызвать рвоту.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных и смешанных лесах, предпочитает селиться под каштанами. Плодоносит с июня по август.

МУХОМОР ВОНЮЧИЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Для мухомора вонючего характерна белая, порой коричневатая в центре конусовидная шляпка диаметром 4—5 см с шелковистой волокнистой поверхностью, иногда с бороздками. По краям имеется бахрома из обрывков покрывала.

Мякоть белая, плотная, с неприятным вкусом и запахом. Пластинки частые, узкие, свободные, с остатками покрывала.

Споровый порошок белый. Споры округлые, бесцветные.

Ножка высотой 8—9 см, расширяется в клубень, шерстистая, чешуйчатая, на ней только изредка бывает кольцо. Поверхность ножки от кольца вниз белая, шерстистая, чешуйчатая. Вульва широкая, полусвободная, шелковистая, белая.

Признаки отравления. Никакая обработка гриба не уменьшает его ядовитости. Один гриб может вызвать отравление у 5—6 человек. Отравление может появиться уже через 3 часа, но бывает и так, что первые признаки проявляются значительно позже — спустя 10—12 часов после употребления, когда яды уже проникли в кровь и успели поразить кровеносную, пищеварительную и нервную системы.

Первыми симптомами отравления являются неудержимая рвота, коликообразные боли в животе, понос с кровью, внезапные боли в области живота, общая слабость, понижение температуры тела, слабый пульс. На второй день появляются симптомы почечной и печеночной недостаточности, желтуха, увеличение и болезненность печени, нарушения в органах выделительной системы. Развивается коматозное состояние. В этом случае надо немедленно обратиться в больницу за оказанием квалифицированной медицинской помощи. Если этого не сделать, смерть может наступить через 2—3 дня.

При своевременном лечении и благоприятном течении заболевания наступает медленное выздоровление — в течение 2—3 недель.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет небольшими группами в лиственных лесах предгорных и горных районов на кислых почвах, главным образом под дубом, буком или березой. Плодоносит с июля по октябрь.

МУХОМОР КРАСНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—20 см, вначале шаровидная, потом плоско-выпуклая, может быть ярко-красного, оранжево-красного, пурпурного, оранжевого цвета. Поверхность шляпки сначала клейкая, потом блестящая, усеяна белыми или бледно-желтыми многочисленными бородавками, хлопьями.

Мякоть белая или желтоватая, мягкая, рыхлая, без особого запаха. Пластинки свободные, частые, белые, у старых грибов желтеющие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 15—20 см, белая, цилиндрическая, у основания клубневидная, сначала плотная, затем полая, голая. Кольцо белое или желтоватое, слегка полосатое. Клубневидное основание ножки сросшееся, с мешковидной вульвой. Основание ножки покрыто белыми бородавками, расположенными концентрически, в несколько рядов.

Признаки отравления. Гриб действует, главным образом, на нервную систему, вызывая сильное возбуждение с галлюцинациями и временной потерей сознания. Первые признаки похожи на алкогольное опьянение. Симптомы отравления проявляются через 20 минут после приема пищи. При обнаружении первых симптомов отравления следует сделать промывание желудка, очистить кишечник и сразу же вызвать «Скорую помощь».

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ

ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, особенно в березняках. Селится одиночно и большими группами. Плодоносит с июня до первых осенних заморозков.

МУХОМОР КОРИЧНЕВЫЙ
(королевский)

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—7 см, желто-коричневого цвета, с бородавками, окрашенными от серо-коричневого до оранжевого цвета.

Мякоть плотная, белая, но может быть с желтым или желто-коричневым оттенком, без особого запаха. Пластинки частые, свободные, провисшие, желто-оранжевые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 6—8 см, толщиной 1—1,5 см, охряная, как кольцо и клубень, на котором в 3—4 кружка располагаются бородавки.

Признаки отравления. Смертельные отравления гриб вызывает редко, но обладает галлюциногенными свойствами. Первые симптомы наблюдаются через 30 минут после приема в пищу и похожи на состояние алкогольного опьянения. Необходимо обратиться за медицинской помощью, а в домашних условиях следует сделать промывание желудка и кишечника, нормализовать сердечную деятельность и дыхание.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Эти грибы растут главным образом в предгорных и горных районах Северной Европы, в еловых лесах. Плодоносит с июня по октябрь.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—12 см, сначала шаровидная, колокольчатая, позже становится распростертой, с широким бугорком в центре. Край обычно рубчатый, полосатый. Цвет шляпки серо-коричневый, коричнево-охряный, оливково-серый, буроватый. Поверхность шляпки клейкая, с многочисленными белыми бородавками (остатками покрывала), расположенными концентрическими окружностями.

Мякоть плотная, белая, с неприятным запахом, на изломе не изменяет цвета. Пластинки свободные, белые, к ножке суженные.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—15 см, полая, гладкая, сверху суженная, у основания клубневидная. Вульва белая, свободная, приросшая к ножке и окаймляющая клубень в виде расположенных кольцами обрывков. Кольцо на ножке белое, полосатое, тонкое, быстро исчезает.

Признаки отравления. Опасные симптомы отравления появляются уже через 20 минут после приема в пищу мухомора пантерного. Из-за того что токсичные вещества, содержащиеся в мухоморе пантерном, сходны с токсинами, содержащимися в мухоморе красном, признаки отравления этими грибами тоже похожи и напоминают алкогольное опьянение. Но в данном случае они проявляются гораздо интенсивнее. Следует немедленно сделать промывание желудка и кишечника, дать больному обильное питье и обратиться к врачу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Мухомор пантерный растет в широколиственных, смешанных и хвойных лесах, на кислых или нейтральных почвах, но больше всего любит почвы песчаные. Селится малыми группами в низинах и на холмах под сосной, елью, дубом, буком. Плодоносит с июля по октябрь.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—8 см, плоско-выпуклая, в центре вдавленная, сначала белого цвета, затем желтовато-зеленоватая или лимонно-желтая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями. Поверхность шляпки гладкая, почти всегда с остатками покрывала.

Мякоть белая, под кожицей желтоватая, с неприятным запахом гнилого картофеля. Пластинки приросшие, узкие, частые, белые, иногда с желтоватым краем.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 7—10 см, полая, белая, внизу клубневидно вздутая, заключена в вульву, приросшую к основанию ножки, но край ее свободный. Кольцо на ножке белое, затем желтоватое.

Признаки отравления. Грибом можно отравиться, так как он содержит токсин *буфотенит*. Возможно, что в минимальном количестве отравления не вызывает, но в пищевых целях лучше его не использовать. Первые симптомы отравления: головокружение и галлюцинации. При кишечных расстройствах следует сделать промывание желудка, вызвать рвоту. Необходимо обязательно обратиться за квалифицированной медицинской помощью.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет в хвойных и лиственных лесах Европы, преимущественно в сосняках, но встречается также и под буком, дубом, березой, елью. Любит селиться в низинах и на холмах, на песчаной и кислой почве. Селится как одиночно, так и группами. Плодоносит с середины июля и до конца ноября. В засушливые годы появляется позднее и в небольшом количестве.

МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 4—8 см, фиолетово-коричневого или серо-фиолетового цвета, иногда с большими бородавками фиолетового оттенка.

Мякоть белая, под кожицей фиолетовая, плотная, с запахом гнилого картофеля. Пластинки белые, свободные, узкие, частые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой до 7—10 см, толщиной 0,8—1 см, беловатая, иногда с фиолетовым оттенком, с широким клубнем. Кольцо серовато-белое, с фиолетовым отливом, очень нежное и гладкое. Вульва развита лишь как светло-серое низкое кольцо.

Признаки отравления. Порфировый мухомор вызывает сильное отравление, поэтому употреблять его в пищу не рекомендуется. Первыми симптомами отравления могут быть галлюцинации, головокружение, кишечные расстройства. В этом случае следует немедленно обратиться к врачу, а до его приезда обязательно сделать промывание желудка. Можно дать больному лекарства для снятия возбуждения и нормализовать сердечную деятельность и дыхание.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Селится преимущественно на кислых почвах, в хвойных и лиственных лесах. Растет с июля по октябрь. Распространен на всей территории Европы.

МУХОМОР СОЛОМЕННО-ЖЕЛТЫЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—11 см, выпуклая, гладкая, иногда с белыми бородавками, желтого или желто-коричневого цвета, с желобчатым краем.

Мякоть плотная, без особого вкуса и запаха. Пластинки беловатые, с желтым оттенком, частые, приросшие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—15 см, белая, несколько утолщенная у основания. Вульва представляет собой малозаметный кружок пленки. Кольцо представлено лишь остатками пленки, иногда похожими на паутину.

Признаки отравления. Первые симптомы отравления могут появиться только через двое суток. При головокружении, галлюцинациях, нарушениях пищеварения следует немедленно обратиться к врачу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных и смешанных лесах, на песчаной почве. Плодоносит с мая до сентября.

ТОЛСТЯК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—15 см, белоснежная (со временем становится серой, с желтым и светло-зеленым оттенком), покрыта шиповатыми бородавками, сконцентрированными посередине. Края шляпки зубчатые, иногда надорванные.

Мякоть бледно-желтая, плотная, с неприятным вкусом и запахом. Пластинки частые, узкие, нисходящие, у молодых грибов с голубоватым оттенком, у зрелых становятся желто-зелеными.

Споровый порошок светло-зеленый.

Ножка высотой 15—20 см, толщиной 3—4,5 см, светло-желтая, с бледно-зеленым оттенком, цилиндрическая, с утолщенным клубнеобразным основанием, покрытым бородавками. Сразу под пластинками на ножке имеется свисающая дряблая манжета.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет по берегам рек и озер, селится также в хвойных и смешанных лесах на известковых почвах. Распространен на всей территории Европы. Плодоносит с июля до сентября.

НАВОЗНИКОВЫЕ

ГЕБЕЛОМА КОРОЧКОВИДНАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. У молодых плодовых тел шляпка выпуклая, с возрастом она становится распростертой, слизистой или глинистой, бледной, диаметром 3—8 см.

Мякоть плодового тела водянистая, белая, вкус у нее горьковатый, гриб пахнет редькой. Пластинки на внутренней стороне шляпки приросшие к ножке, узкие, с неровным краем, частые, слизистые, грязно-бурые.

Споровый порошок буро-коричневый.

Ножка ровная или слабо утолщающаяся к основанию, беловатая, ее мякоть вверху имеет мучнисто-отрубистую консистенцию, к основанию она становится волокнистой. Ее длина 4—7 см, толщина 2—2,5 см.

Признаки отравления. Гриб ядовит, его яд вызывает некоторое расстройство пищеварения, тошноту, рвоту. При незначительной дозе поступившего в организм яда самочувствие пострадавшего человека улучшается через 2—4 дня. Последствия отравления детей менее предсказуемы, возможны нарушения сердечной деятельности. При появлении подобных симптомов следует немедленно обратиться к врачу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в лиственных и смешанных лесах, выбирает хорошо увлажненные, с невысокой травой или мхом места. Сезон плодоношения с августа и до ноября.

ГЕБЕЛОМА НЕДОСТУПНАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка плодового тела распростертая, диаметром 4—8 см, в центре несколько вдавлена, слизистая, рыжеватая, позднее становится беловатой. Края расщеплены на пушистую волокнистую бахрому.

Мякоть белая, на вкус горькая, с запахом редьки. Пластинки широкие, редкие, с беловатым краем.

Споровый порошок белый.

Ножка гриба к основанию утолщается, часто перекручивается. Ближняя к шляпке ее часть покрыта чешуйками. Высота ножки 6—10 см, толщина 1,5—2 см. Кольцо на ней едва заметно, хлопьевидное.

Признаки отравления. Ядовитое вещество гриба способно вызвать значительные расстройства в организме человека. Летальный исход наступает редко, чаще человек выздоравливает на 2—3-й день. При возникновении тошноты, рвоты, нарушении сердечной деятельности стоит обратиться за квалифицированной медицинской помощью.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гебелома недоступная предпочитает селиться на влажных почвах различных лесов (смешанных, лиственных, хвойных), парков, скверов, заброшенных садов. Появляется в августе — сентябре.

ЛОЖНЫЙ ВАЛУЙ,

хреновый гриб

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—15 см, мясистая и окрашена от глиняного до бледно-кирпичного цвета, часто с черными пятнами наверху, которые состоят из чешуек, врастающих в шляпку. У молодых грибов шляпка выпуклая и полукруглая. Позже она расширяется и становится подушковыпуклой, жирной. Во влажную погоду покрыта слизью, в сухую — почти глянцевая. Поля шляпки в молодом возрасте загибаются внутрь, иногда с остатками кольца, хлопьевидно свисающего с концов.

Мякоть окрашена в беловатый цвет, с сильным запахом миндаля или марципана, особенно вокруг пластинок. Вкус вначале неострый, затем слегка горький. Пластинки окрашены в бледные тона, позже приобретают цвет какао. Они довольно часто расположены, имеют выпуклую, свободную или выемчатую форму.

Споровый порошок болотно-коричневый.

Ножка высотой 10—15 см, толщиной 2—3 см, полная, жесткая, у основания находятся длинные веретенообразные корешки. Над толстым кожистым кольцом ножка зернистая и хлопьевидная, внизу под кольцом — змеевидная, чешуйчатая. Цвет ножки от бледно-серого до бледно-коричневого.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает лиственные, особенно дубовые деревья и богатые известью почвы. Иногда растет на пнях и стволах деревьев. Часто веретенообразная грибница сидит в корневищах деревьев. Плодоносит с июля по октябрь.

ПОЛИПОРОВЫЕ

ДРЕВЕСНАЯ ГУБКА

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот гриб очень большой, его плодовое тело плоское и широкое, подушковидной формы, позже становится похожим по форме на подкову. Место прироста к коре дерева глубиной до 25 см, шириной 10—40 см и 15 см толщиной. Гриб покрыт твердой коркой, с внешней, выступающей стороны она покрыта бороздками, поверхность ее морщинистая и бугристая. Цвет молодых грибов оранжевый, желтый или красно-коричневый, со временем гриб приобретает другой цвет. Позже корка становится темно-серой, но свежие молодые зоны остаются красными, а свежий прирост желтовато-белого цвета.

Плодовое тело древесной губки имеет шляпку с широкими и мясистыми краями, на нижней ее стороне выделяются капельки воды. Нижняя сторона при нажатии изменяет цвет и становится коричневой или серой.

Поры гриба маленькие и круглые, желтоватого цвета, их размер не превышает 3—4 мм. При разрезе гриба можно увидеть ярко выраженный трубчатый древесный слой толщиной 0,5—1 см.

Мякоть шляпки бледно-серая, обладает выраженным кисловатым запахом.

Споровый порошок бледно-кремовый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Древесная губка растет на деревьях, чаще всего этот гриб можно встретить на хвойных деревьях, соснах и елях, но иногда попадается и на лиственных. Произрастает с лета до поздней осени.

СЛОИСТЫЙ ГРИБ,
комета слоистая

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Гриб очень большой, с волнистыми, изогнутыми неправильными шляпками, которые напоминают черепицу. На полях шляпок наблюдаются характерные желтовато-оранжевые зоны. Ширина единичного плодового тела составляет 2—10 см. Шляпки беловатого, желтовато-коричневого цвета с серо-желтыми краями. Кожица напоминает наждачную бумагу — она мохнатая, бесцветная и чуть зонированная. Гименофор, или плодовый слой, гладкий, ярко-оранжевый, желтый или охряный, иногда с розовым оттенком. У старых и сухих грибов он бледнеет до серого.

Мякоть тонкая и очень упругая.

Споровый порошок беловатый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Слоистый гриб растет практически повсеместно. Предпочитает селиться на свежеповаленных лиственных деревьях, на опавших сучках, складированных древесных стволах и пнях дубов, берез, буков и других лиственных деревьев, реже — хвойных. Этот гриб одногодичный. Прошлогоднее плодовое тело на будущий год снова отрастает по краю.

ТРАМЕТА БАБОЧКОВИДНАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. У этих грибов практически отсутствуют ножки, а шляпки пестрые, зонированные, веерообразные: именно за форму они и названы бабочковидными. Растут на стволах деревьев один над другим, сливаясь в большие группы.

Шляпки небольшого размера, плоские, тонкие, от 3 до 8 см шириной. Их цвет может быть различным: от желтоватого и коричневого до черноватого, по краям они более светлые, дальше разделены на лентообразные зоны. Середина может быть зеленоватой. Поверхность шляпки попеременно голая, глянцевая, наждачно-волокнистая или мягкая и ворсистая.

Мякоть тонкая, немного упругая, белесоватая, немного пористая. Поры небольшие, имеют угловатую, округлую форму, часто как будто разорваны. Они окрашены в белый, бледно-желтый или светло-коричневый цвет.

Споровый порошок желтый или бледно-оранжевый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет практически повсеместно, в основном на лиственных деревьях, очень редко — на хвойных. Сезон созревания начинается поздней осенью и заканчивается в начале весны.

ТРАМЕТА КИНОВАРНАЯ ГУБЧАТАЯ,

киноварный гриб

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка большая, продолговатая, почковидная, имеет полукруглую форму и достаточно плоская, 8—10 см шириной, 1—2 см толщиной и на 7—8 см отстоит от коры дерева.

Поверхность шляпки у молодых грибов покрыта пушком, а у старых она голая, немного неровная, по краю не разделена на зоны. У молодого гриба цвет плодового тела ярко-оранжевый, киноварный или ярко-красный, когда же гриб стареет или становится трухлявым, он заметно теряет яркость.

Мякоть без особого вкуса и запаха, киноварно-красная или же бледно-желтая, мягкая, немного зонированная, но со временем становится жесткой, похожей на пробку. В мякоти присутствуют трубочки и поры. Трубочки имеют такой же цвет и практически не отделяются от мякоти. Обычно они округлые или угловатые, относительно длинные (4—7 мм). Поры окрашены еще ярче.

Споровый порошок белый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб можно встретить на березе, красном буке, рябине, иве, дубе, предпочитает места, сильно освещенные солнцем. Может расти и на хвойных деревьях, например на белой пихте. Кроме того, его можно встретить на пнях или поваленных деревьях. Растет в течение всего года.

ЩЕЛЕЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Плодовое тело имеет воронковидную форму диаметром 1—4 см, шляпка часто разделена на зоны. С верхней стороны шляпка обычно бывает беловато-серого цвета, иногда с лиловым оттенком. В сырую погоду шляпка темнеет и приобретает грязноватый серо-коричневый цвет, зоны просматриваются нечетко.

Основной отличительной особенностью грибов этого вида являются пластинки, расположенные на верхней поверхности шляпки. Они продольно расщеплены, немного прижаты и имеют разную длину. Обычно пластинки бывают красно-серого или фиолетового цвета.

Споровый порошок пурпурно-коричневый.

Ножки у этих грибов обычно отсутствуют или недоразвиты, в этих случаях шляпки прикрепляются к коре своим основанием, вернее, его боковой частью. У таких шляпок пластинчатые лучи расположены веером.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Щелелистник чешуйчатый растет на недавно поваленных лиственных деревьях или на мертвых сучьях живых деревьев лиственных пород. Может также расти на поврежденных хвойных деревьях, обычно строго в черепичном порядке. Этот гриб неспособен размножаться в сырую погоду, поэтому обычно он встречается в теплые, сухие дни. Плодоносит в течение всего года.

СВИНУШКИ ЯДОВИТЫЕ

СВИНУШКА ТОЛСТАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 15—30 см, выпуклая, толстая, ржаво-бурого цвета с завернутым вниз краем.

Мякоть плотная, светлая или чуть буроватая, темнеющая, с приятным запахом, кисловатая на вкус. Пластинки — нисходящие, частые, широкие, желтого цвета.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка высотой от 3—8 см, толщиной 2—3 см, сплошная, цилиндрическая или вздутая, войлочно-опушенная, черно-бурая.

МЕСТА, РАЙОНЫ И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет этот гриб на пнях сосны, около них или даже на стволах. Плодоносит с мая по октябрь.

СВИНУШКА ТОНКАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка сначала выпуклая, потом плоская, в центре как будто немного придавленная. Диаметр шляпки 7—20 см, сухая, слабовойлочная. Край шляпки загнут вниз и имеет желтовато-коричневый оттенок.

Мякоть хрупкая, слегка желтоватая, с мягким вкусом и приятным запахом. Пластинки — нисходящие, свободные, частые, красно-коричневого цвета.

Споровый порошок красно-коричневый.

Ножка высотой 6—8 см, толщиной 1,5—2 см, цилиндрической формы, слегка суженная у основания, бороздчатая, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб любит изреженные мелколистные и березовые леса и их опушки. Попадается иногда на муравьиных кучах и у самого дерева. Плодоносит с июня по октябрь.

СТРОФАРИЕВЫЕ

СТРОФАРИЯ ПОЛУШАРОВИДНАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 1,5—3 см, полушаровидная, глянцевая, желтого цвета, с зеленоватым оттенком. Кожица гладкая, немного сальная и клейкая.

Мякоть плотная, бледно-желтая, с мучнистым запахом. Пластинки редкие, приросшие, широкие, нисходящие, серо-фиолетовые, на изломе становятся светлее.

Споровый порошок красно-коричневый, с едва заметным зеленоватым оттенком.

Ножка высотой 8—12 см, толщиной 1,5—2 см, бледно-желтая, клейкая. Под шляпкой расположено кожистое кольцо, которое у старого гриба исчезает.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет на коровьих или лошадиных пастбищах, в навозе, как правило, целыми грибницами, недалеко расположенными друг от друга. Плодоносит с мая и до конца сентября.

СЫРОЕЖКОВЫЕ, руссуловые

СЫРОЕЖКА КЕЛЕ

Этот гриб назван в честь французского миколога Л. Келе.

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 6—8 см, вдавленная в центре, фиолетово-пурпурная. Кожица шляпки клейкая и глянцевая, легко отделяется от мякоти. По полям шляпки проходят довольно заметные бороздки.

Мякоть пурпурно-фиолетовая, в ножке серого цвета, плотная, с характерным запахом крыжовника. Пластинки приросшие, частые, у молодых экземпляров они беловатого цвета, с возрастом становятся ярко-желтыми, при нажиме на них появляются зеленоватые пятна.

Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 1,5—2 см, плотная, но очень хрупкая, гладкая, цилиндрической формы, иногда расширенная у основания, карминная или пурпурно-красная.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в хвойных лесах, преимущественно в еловых, селится на известковых почвах. Плодоносит с середины июля до конца октября.

ТРИХОЛОМОВЫЕ, рядовковые

ГОВОРУШКА БЕЛОВАТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 3—4 см, воронкообразная, чуть выпуклая по центру, белого цвета. Поверхность шляпки гладкая на ощупь, в сухую погоду шелковистая, с блестящим налетом, во влажную — клейковатая, проявляются концентрические круги от центра к краям. Края шляпки волнистые.

Мякоть белая, плотная, со специфическим запахом, сладковатая на вкус. Пластинки нисходящие, узкие, частые, белые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—7 см, цилиндрическая, утолщается к основанию, часто согнутая, полая внутри. Поверхность ее войлочная или гладкая, серовато-белого оттенка.

Признаки отравления. При возникновении тошноты, повышении кровяного давления, спазмах и дрожи конечностей следует немедленно обратиться в ближайшую больницу. Если вовремя не оказать помощь пострадавшему, возможен летальный исход.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет во влажных лиственных и хвойных лесах с толстой подстилкой из листьев или хвои, встречается и на лугах. Плодоносит с июля по октябрь.

ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—10 см, сначала выпуклая, затем распростертая, в центре с широким горбовидным бугром и водянистыми концентрическими кругами. Края шляпки волнистые, отвернутые, порой розоватые, пушистые.

Мякоть плотная, белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки — нисходящие, частые, узкие, белого или сероватого оттенка.

Споровый порошок белый. Споры гладкие, эллипсоидные.

Ножка высотой 6—8 см, толщиной от 0,5 до 1,5 см, цилиндрическая, прямая или чуть согнутая, у основания слабо утолщенная, гладкая на ощупь.

Признаки отравления. Первые симптомы проявляются через 20—25 минут. Как правило, это повышение кровяного давления, головная боль, головокружение, тошнота, дрожание конечностей, замедление сердечной деятельности. При случайном приеме в пищу гриба следует немедленно обратиться к врачу, а в домашних условиях немедленно сделать промывание желудка и дать больному атропин для нормализации сердечной деятельности.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в хвойных и смешанных лесах, преимущественно на песчаных почвах, среди травы. Плодоносит с июля по октябрь.

ГОВОРУШКА ПЕРЕВЕРНУТАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 8—10 см, чуть вдавленная по центру, сероватая или рыже-бурая. Края ровные, загнутые внутрь.

Мякоть плотная, белая. Пластинки — нисходящие, частые, очень тонкие, светло-оранжевые или песочного оттенка.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 3—4 см, толщиной до 1,5 см, утолщенная к основанию, зачастую изогнутая.

Признаки отравления. При употреблении в пищу гриб может вызвать небольшое кишечное расстройство.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет преимущественно в хвойных лесах, богатых хвойной подстилкой, около стволов деревьев. Плодоносит с августа по сентябрь.

КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 4—8 см, рыжевато-коричневая или красно-бурая, часто со ржавыми пятнами, сначала колокольчато-выгнутая, у старых плодовых тел распростертая, с тупым бугорком, сухая и голая, растрескивающаяся, с рассеченным краем.

Мякоть беловатая, в ножке жесткая, тонкая, упругая, имеет мягкий вкус, без запаха. Пластинки беловатые или беловато-серые, с розовыми или красноватыми пятнами, с красноватым оттенком, у молодых грибов слабо приросшие, у старых плодовых тел свободные, толстые, широкие, редкие.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 10—12 см, толщиной 2,5—3 см, одного цвета со шляпкой, к основанию немного темнее, веретенообразная, к основанию утонченная, с корневидным выростом, глубоко заходящим в субстрат, бороздчатая, сплошная, позже полая, часто продольно закрученная, морщинистая.

Признаки отравления. Легкое недомогание, тошнота, боли в желудке, несварение. Иногда могут проявляться судороги. Но это в тех случаях, когда употребление было в больших количествах. У более слабого организма могут проявляться головные боли и некоторая потеря зрения. При обнаружении признаков отравления необходимо сразу принять молоко и действовать, как при других отравлениях.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб предпочитает селиться на пнях, стволах деревьев, у корней, зачастую по всей окружности дерева. Растет как группками, так и одиночно. Плодоносит с июля по октябрь.

МИЦЕНА ЖЕЛТОНОГАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—3 см. У молодого гриба шляпка представляет собой маленький колокольчик с заметными бороздками по краям. Надорванная кожица шляпки обычно окрашена в розовый или коричневатый цвет. Пластинки окружают ножку гриба.

Мякоть беловатая, имеет сильный неприятный запах аммиака (мицена щелочная имеет очень похожий запах). У молодых грибов пластинки белого цвета, с возрастом их цвет меняется на розовый.

Споровый порошок беловатый.

Ножка в высоту 3—5 см. Цвет поверхности ножки от розового до золотисто-желтого, желто-коричневого или кожисто-коричневого.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в буковых лесах, в горных районах, на известковых почвах. Любит влагу, трухлявую древесину буковых или других лиственных деревьев. Плодоносит с июня до сентября.

МИЦЕНА КОЛПАЧКОВИДНАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка остроконечно-колокольчатая, 3—6 см в диаметре. Кожица морщинистая, со множеством складок, которые собираются вместе в виде бороздок к маленькому бугорку на вершине гриба. Цвет шляпки серо-коричневый или коричневато-мясной, иногда беловатый, с розовым отливом, в середине темнее.

Мякоть белая, плотная, с приятным мучнистым запахом. Пластинки выпуклые, соединенные прожилками. Цвет пластинок вначале бело-серый, затем меняется на бледно-розовый.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 0,5—0,8 см, достаточно хрупкая, гладкая и глянцевая, у основания покрыта ворсинками, внутри полая, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на пнях лиственных и хвойных деревьев обычно пучками и лишь изредка одиночно. Плодоносит с мая до ноября.

МИЦЕНА КУСТИСТАЯ (щелочная)

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка конусовидная или колоколообразная, диаметром 2,5—3 см. Середина шляпки серо-коричневого или медово-коричневого цвета и, как правило, темнее, чем поля. Длинные бороздки на шляпке со временем становятся более серыми. По краям шляпки можно увидеть белую кромку.

Мякоть шляпки белая, кожистая и очень хрупкая, с сильным запахом аммиака. Пластинки выпуклые, редкие, широкие, серо-коричневые.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 5—7 см, толщиной 1,5—2 см, одного цвета со шляпкой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет на газонах большими массами, предпочитает мшистые пни еловых деревьев, но иногда селится на хвойной подстилке. Появляется уже весной, исчезает в середине лета и снова начинает плодоносить осенью.

МИЦЕНА ЧИСТАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Тонкая шляпка диаметром 3—6 см. Она пробивается из-под земли как маленький колокольчик, а потом все более уплотняется и расширяется. У зрелых грибов шляпка почти распростертая, по краю рубчатая. Цвет шляпки от грязно-розового через светло-лиловый до белого с серо-розовым отливом. Кожа гладкая.

Мякоть водянистая, с редечным или свекольным вкусом и запахом. Пластинки широкие, приросшие, просвечивающие, выпуклые, с прожилками. Цвет пластинок такой же, как у шляпки, только немного бледнее.

Споровый порошок белый.

Ножка стекловидная, полупрозрачная, одного цвета со шляпкой, иногда более темного оттенка, высотой 5—7 см. У молодых грибов ножка часто полная, позже становится полой.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Этот гриб растет как в лиственных, так и в хвойных лесах. Плодоносит с июля по октябрь.

ОЛИВКОВО-ДРЕВЕСНЫЙ ГРИБ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Такие грибы, как этот, весьма приметны, поскольку растут они большими группами на пнях деревьев. Шляпка диаметром 6—12 см. В раннем возрасте она выпуклая, позже уплощается и образует отчетливую воронку. Поля шляпки долго остаются загнутыми. Волокнистая глянцевая поверхность может быть окрашена в различные цвета — от оранжево-желтого и оранжевого до коричневого.

Мякоть жесткая, желто-оранжевая, она имеет характерный вяжущий вкус и приятный запах оливок. Пластинки частые, нисходящие, золотисто-желтые.

Споровый порошок кремоватый.

Ножка одного цвета со шляпкой, крепкая, эксцентрично посаженная, до 15 см в высоту и до 2 см толщиной. К основанию ножка сужается.

Характерная особенность гриба заключается в том, что он светится в темноте, обладая биолюминесцентными свойствами.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет около оливковых деревьев или на их корнях, преимущественно в южных районах Европы. Однако гриб можно также встретить на пнях и других лиственных пород, например дубов. Плодоносит с июля по сентябрь.

РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка молодого плодового тела колокольчато-коническая, созревая, становится выпуклой, сохраняется лишь бугорок в центре. Ее окраска пепельно-серая, более темная посередине, края окрашены неравномерно, полосками.

Мякоть мягкая, сначала серовато-белая, а затем беловатая, с горьким вкусом и мучнистым запахом. Пластинки — приросшие зубцом к ножке или почти свободные, частые, широкие, глубоковыемчатые, белые или сероватые, у старого гриба седые.

Споровый порошок белый. Споры широкоэллипсоидные.

Высота ножки 6—8 см, толщина 1,5—2 см, форма цилиндрическая, у основания слегка утолщенная, плотная, беловатая или сероватая, продольно-полосатая.

Признаки отравления. Симптомы отравления сходны с симптомами обычного инфекционного желудочно-кишечного расстройства (энтерита, холеры): тошнота, рвота, боли в животе, потеря ориентации и сознания. Следует воздерживаться от употребления в пищу малознакомых видов грибов, а при возникновении неприятных ощущений в желудке необходимо срочно обратиться к врачу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Чаще всего растет в сырых хвойных и лиственных лесах, предпочитает песчаные почвы (в сосновых борах и ельниках встречается несколько чаще) по всей территории нашей страны, на Украине, в Западной Европе. Встречается с сентября по октябрь.

РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка плодового тела имеет сначала коническую форму, с бугорком посередине, созревая, она становится плоско-выпуклой, диаметром 3—10 см. Окраска шляпки неоднородная, в основном яркая, серно-желтая, в центре — несколько темнее, по краям же беловатая, бледнеющая.

Мякоть серно-желтая или зеленоватая, запах напоминает запах дегтя или сероводорода, вкус неприятный. Пластинки — приросшие к ножке или выемчатые, широкие, толстые, серно-желтые.

Споровый порошок белый. Споры белые, эллипсоидные или миндалевидные, неравнобокие.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 0,7—1 см, плотная, ровная. Редко встречаются грибы с изогнутой, витой ножкой. Часто беловато-серо-желтая, книзу утолщается.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в лиственных и хвойных лесах, предпочитает влажную почву, реже — гниющую древесину (опавшие ветви деревьев, старые пни, лежащие на земле, разлагающиеся стволы). Обычно созревает гриб в августе-сентябре.

РЯДОВКА ТИГРОВАЯ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 10—12 см, сначала выпуклая, затем становится плоской, распростертой, с завернутым вниз краем. Цвет грязно-белый, светло-серебристый или коричневато-серый, с синеватым оттенком.

Мякоть беловатая, под тонкой кожицей шляпка сероватая, вкус и запах у нее мучной. Пластинки частые, широкие, приросшие зубцами к ножке, грязновато-белые, с зеленовато-желтым оттенком. Старые экземпляры окрашены бледно, чаще всего оливково-серого цвета.

Споровый порошок белый. Споры белые, округлые.

Ножка высотой 4—8 см, толщиной 1—3 см , плотная, белая, мучнистая, ближе к основанию бурая.

Признаки отравления. Содержащиеся в грибе токсины нейротропного действия вызывают нарушение деятельности нервной системы. Через 1,5—4 часа после еды проявляются симптомы, сходные с симптомами холеры: тошнота, рвота, — в результате этого развивается сильное обезвоживание организма, которое проявляется сильнейшей жаждой, затем появляются резкие боли в животе, слабость, человек может потерять сознание. Смерть или выздоровление наступает на вторые сутки. Восприимчивее к токсину (трихомоловой кислоте) дети, у них возможен смертельный исход. Во избежание неприятных последствий не следует употреблять в пищу незнакомые грибы, а при возникновении опасных симптомов необходимо срочно вызвать «Скорую помощь».

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет многочисленными группами на известковой почве в лиственных (преимущественно дубовых) и хвойных (сосновых) лесах. Встречается на всей территории Европы. Плодоносит с августа по октябрь.

СЕРОПЛАСТИННИК ГОРЬКИЙ

(чернеющий)

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 5—7 см. У старых грибов она сильно вдавлена в средней части, и ее концентрические волнистые края загнуты. Цвет — серый, но при прикосновении появляются черные пятна.

Мякоть шляпки тонкая, но плотная. Пластинки сероватого цвета, узкие, частые и тонкие.

Споровый порошок белый.

Ножка также серого цвета, высотой до 3 см и очень тонкая. У основания она немного беловатая.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Серопластинник горький обитает в большом количестве на востоке и северо-востоке России. Растет и одиночно, и группами, прячась в опавшей листве или хвое. Селится на известковых увлажненных почвах в пойменных или прибрежных лесах. Плодоносит с июня по октябрь.

УДЕМАНСИЕЛЛА КОЛЬЦЕВАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Этот элегантный по своему виду гриб имеет очень тонкую и хрупкую шляпку. У молодых грибов она полушаровидная, диаметром 6—8 см. Влажная, нежная, слегка прозрачная кожица шляпки покрыта толстым слоем слизи. Цвет варьируется от молочно-белого до чуть сероватого, очень редко можно увидеть с серо-коричневой шляпкой.

Мякоть плотная, белая, без особого вкуса и запаха. Пластинки широкие, выпуклые, редкие, нисходящие, приросшие зубцом. Расстояние между основными пластинками заполнено небольшими промежуточными пластиночками. Цвет пластинок всегда белый.

Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, 7—8 см в высоту. Ножка настолько хрупка, что даже легкого прикосновения достаточно для того, чтобы гриб упал и сломался. Поверхность ножки покрыта мелкими хлопьями, верхняя ее часть тонкобороздчатая; ножка окружена широким белым кольцом с бороздками. Это кольцо преходящее. Основание ножки утолщенное и по форме напоминает луковицу.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает селиться на стволах и ветках деревьев. Растет с сентября по ноябрь.

ЦИСТОДЕРМА

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 2—4 см, сначала конусообразная, затем становится плоско-выпуклой. Края шляпки даже у старых грибов остаются загнутыми внутрь. Кожа шляпки может быть светлой — кофейного, песочного или охряного цвета, посредине темнее, со множеством маленьких зернышек.

Мякоть светло-желтая, плотная, с неприятным вкусом и землистым запахом. Пластинки различной длины, частые, приросшие, молочно-белого или кремового цвета.

Споровый порошок белый.

Ножка высотой 4—6 см, толщиной 2,5—3 см, цилиндрической формы, полая, сухая, одного цвета со шляпкой. В верхней трети ножки имеется маленькая манжета. Над манжетой ножка беловатая, зернисто-чешуйчатая.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Предпочитает влажную среду, особенно часто встречается в хвойных лесах и на мшистых лугах. Плодоносит с июня по октябрь.

ФАЛЛОВЫЕ

ДИКТИОФОРА СДВОЕННАЯ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Молодое, еще не раскрывшееся плодовое тело, как правило, имеет шаровидную форму, но может быть и яйцевидным или цилиндрическим, достигает 4—5 см в диаметре, белого или желтовато-белого цвета, с гладкой матовой поверхностью.

При созревании оболочка *(перидий)* разрывается и из нее вырастает полая ножка, достигающая в высоту 10—17 см и толщиной 3—4 см, грязновато-белого, реже бурого цвета.

В верхней части ножки расположена высокая коническая шляпка до 5 см высоты, ячеистой морщинистой формы. Из-под шляпки свисает на ножку ширококолокольчатая белая сетка, которая получила название индузий. Споры у диктиофоры сдвоенной очень мелкие, эллипсоидные, гладкие. Молодые грибы не пахнут. Зрелый гриб имеет неприятный запах. Мякоть у этого гриба без особого вкуса и запаха.

Споровый порошок белый.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Встречается на всей территории Европы и Азии, преимущественно в умеренном поясе, на черноземных почвах. Растет в лиственных и смешанных лесах, в садах и парках, богатых гумусом, а также на гниющих стволах и пнях. Сезон плодоношения приходится на период с июля по октябрь.

ЭНТОЛОМОВЫЕ

РОЗОВОПЛАСТИННИК ГИГАНТСКИЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 15—18 см, выпуклая, поля загнуты внутрь, как правило, цвета слоновой кости, но может быть и серо-коричневой, желто-коричневой, покрытой светлыми пятнами. На полях расположен легкий узорчатый рисунок.

Мякоть белая, плотная, с мучнистым запахом. Пластинки широкие, частые, выемчатые, у молодых грибов они бледно-белые, а затем приобретают приятный розоватый оттенок.

Споровый порошок бледно-розовый.

Ножка высотой 7—12 см, толщиной 2—3 см, плотная, гладкая, вздутая, утолщенная к основанию, продольно-волокнистая, бледно-желтая или белая.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Растет в основном на глинистых или известковых почвах, любит селиться в дубовых и смешанных лесах. Плодоносит с августа по октябрь.

РОЗОВОПЛАСТИННИК СИНИЙ

Несъедобный гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка в диаметре 3—5 см, выпуклая, гладкая, темно-голубого или голубовато-стального цвета.

Мякоть белая, тонкая, хрупкая, без особого вкуса и запаха. Пластинки свободные, частые и выпуклые, беловатого или светло-розового цвета.

Споровый порошок розовый.

Ножка высотой 5—8 см, толщиной 1,5—2 см, полая, одного цвета со шляпкой, у основания расположены продольные белые бороздки.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Селится в основном в хвойных лесах с кислой почвой или в болотистой местности. Растет небольшими группками, но иногда встречаются и одиночно растущие экземпляры. Плодоносит с конца июля до середины октября.

РОЗОВОПЛАСТИННИК ЩЕЛОЧНОЙ

Ядовитый гриб.

ВНЕШНИЙ ВИД. Шляпка диаметром 7—9 см, тонкая, выпуклая, с загнутыми внутрь, надорванными и зазубренными полями, серо-коричневого или зеленовато-серого цвета. В центре шляпки находится бугорок более темного оттенка.

Мякоть белая, мясистая, со щелочным запахом. Пластинки — нисходящие, редкие, немного зазубренные, сначала белые, но постепенно приобретают розовый оттенок.

Споровый порошок розовый.

Ножка высотой 7—10 см, толщиной 0,5—0,8 см, светло-серого цвета, глянцевая, шелковистая, цилиндрической формы.

РАЙОНЫ, МЕСТА И ВРЕМЯ ПРОИЗРАСТАНИЯ. Гриб растет в лиственных, смешанных, реже хвойных лесах. Предпочитает селиться на увлажненных, богатых перегноем почвах. Распространен на всей территории Европы. Плодоносит с июля по октябрь.

Часть IV

ВЫРАЩИВАНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА, ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ

ВЫРАЩИВАНИЕ ГРИБОВ

Ни для кого не секрет, что грибы — ценнейший белковый продукт. Но, к сожалению, из-за неблагоприятной экологической обстановки и варварского отношения любителей «тихой охоты» к лесным дарам количество грибов уменьшается год от года в геометрической прогрессии; к тому же многие из грибов, которые чудом сохранились, просто-напросто опасны для здоровья. Так, например, в грибах, растущих в городских парках, на обочинах дорог или в окрестностях промышленных предприятий, оказывается повышенное содержание самых разнообразных ядовитых соединений, что делает их употребление в пищу невозможным.

Однако не стоит отчаиваться, ведь есть прекрасная возможность заняться искусственным разведением грибов на собственном приусадебном участке, причем разных, не ограничиваться только вешенками и шампиньонами. Вы можете разнообразить свое меню собственноручно выращенными опятами, сморчками и даже любимцем всех грибников — белым грибом. А вот как этого добиться, мы и поведаем в этой главе.

ШАМПИНЬОНЫ

Шампиньоны можно выращивать в теплицах, землянках, подвалах, парниках, главное, чтобы температура воздуха была не ниже 15°С, а относительная влажность воздуха — около 70—80%.

Субстратом для этих грибов служит компост из смеси навоза и соломы, при приготовлении которого необходимо проследить за тем, чтобы навоз и солома не были перегнившими. В компост вводят также мочевину и минеральные добавки. Подготовку субстрата начинают за месяц до закладывания его в траншеи или гряды. В состав субстрата входят конский или коровий навоз, а также куриный помет. При приготовлении компоста вместо соломы озимой пшеницы или ржи можно использовать свежие опавшие древесные листья или кукурузные стебли.

Навоз и солому подвергают разложению под влиянием бактерий, т. е. компостируют на специально оборудованной ровной площадке, покрытой рубероидом и защищенной от солнца и осадков.

Подготовка компоста

Подготовка компоста из конского или коровьего навоза проходит несколько стадий. Конский навоз выкладывается на площадке слоями шириной 1,7 м и высотой 1,5 м, каждый слой должен быть увлажнен до 60—70%. Солома добавляется на каждый слой из расчета 25—30 кг на 100 кг навоза. При закладке необходимо равномерно внести сульфат аммония из расчета 300 г удобрения на 100 кг компоста. Затем компост укрывают соломой, мешковиной или матами и регулярно поливают, поддерживая необходимую влажность.

Подготовка коровьего навоза проводится по той же технологии, за исключением того, что солому перед укладкой необходимо увлажнить, заложив ее в емкость с водой и выдержав в течение 10 дней. Затем подготовленную солому и навоз укладывают слоями, начиная с соломы (30 см), накрывая ее слоем навоза (15—20 см). Накрывают компост мешковиной и периодически увлажняют.

Следующая стадия — перебивка. Проводится эта процедура первый раз через 5 дней после закладки, а заключается она в том, что конский навоз перебивают вилами таким образом, чтобы нижний слой оказался наверху. При первичной перебивке добавляется гипс (3 кг на 100 кг компоста), после чего масса увлажняется. Следующие перебивки проводят каждые 4—5 дней еще 3—4 раза. К концу подготовки субстрат должен иметь темно-коричневый цвет, густую однородную консистенцию, полностью лишенную запаха, а находящаяся в компосте солома должна легко разрываться.

Перебивку компоста из коровьего навоза проводят один раз в 5—6 дней. При первичной перебивке добавляется мел, при второй — алебастр (расчет удобрений: 15 кг на 100 кг навоза). В процессе компостирования необходимо следить за тем, чтобы влажность субстрата была не ниже 60%.

Подготовка компоста из смеси коровьего и конского навоза с соломой: смесь выкладывается высотой 1,5 м и увлажняется. Первую перебивку проводят через 5 дней, при этом поливаются недостаточно увлажненные места и вносится сульфат аммония из расчета 300 г на 100 кг смеси. При третьей перебивке вносится гипс (500 г на 100 кг смеси) и суперфосфат (300 г на 100 кг смеси). Перебивка проводится каждые 5 дней.

При использовании в компосте куриного помета солому следует смешивать с пометом и карбамидом в растворе из расчета на 100 кг соломы 15 кг куриного помета и 2,5 кг карбамида. Следующие 10 дней компост опрыскивают водой, затем подготовленную смесь выкладывают на площадку, переслаивая ее куриным пометом (25 кг на 100 кг соломы).

Первую перебивку делают через 3 дня после замачивания соломы, в смесь добавляют гипс (6 кг на 100 кг компоста). Следующие перебивки делают через 7 и 12 дней после замачивания соломы. Компост готов через 13 дней.

Подготовка грунтов

Шампиньоны выращивают в закрытых помещениях на земляном полу, грядках, стеллажах или в деревянных ящиках, которые ставят друг на друга штабелями высотой 2 м и выше.

Ширина земляных гряд 50—75 см. Субстрат выкладывается в земляные гряды слоем в 45 см и утрамбовывается до 30 см. Субстрат на стеллажах выкладывается слоем 35—40 см, уплотняется и разравнивается. Сами ящики могут быть произвольного размера, хотя наиболее удобными считаются ящики с длиной 100 см, шириной 50 см и высотой 25 см. Их набивают субстратом до такой степени, чтобы после трамбовки между верхним краем ящика и субстратом оставался промежуток около 2—3 см. Трамбовка производится вручную.

В открытом грунте шампиньоны выращивают в затемненном месте, а над грядами для защиты от переувлажнения или попадания прямых солнечных лучей ставят навесы. Закладку начинают делать ранней весной, как только почва оттает и достаточно прогреется. Субстрат можно укладывать прямо на землю, а можно выкопать траншею глубиной 25—30 см.

Посадка

Прежде чем высаживать грибницу в грунт, необходимо в течение нескольких дней регулярно измерять температуру заложенного субстрата. Идеальной температурой для высадки грибницы считается 27—28°С на глубине 4—5 см.

Шампиньоны высаживают стерильными споровыми грибницами, выращенными в лабораторных условиях. Приобрести такие грибницы можно в специализированных магазинах. Как правило, грибоводы используют лучше всего зарекомендовавшие себя шампиньоны двух видов — двуспоровый бурый и двуспоровый белый.

Лабораторные грибницы выращиваются в навозе или на зерне пшеницы, овса, ржи. На 1 кв. м расход навозного мицелия колеблется от 400 до 500 г, а зернового — от 300 до 400 г.

Перед посадкой *навозная грибница* разламывается на кусочки массой 15—20 г, которые аккуратно раскладываются в один слой, во избежание повреждения. Высаживаются кусочки грибницы в шахматном порядке, на расстоянии 20 см друг от друга. Делается это следующим образом: в намеченном месте верхний слой грунта поднимается острым колышком, под ним делается углубление для закладки кусочка грибницы с тем учетом, чтобы его верхний край оказался ниже поверхности компоста на 2—3 см.

Зерновой мицелий высаживается так: со всей поверхности гряды снимается слой субстрата около 3 см, затем равномерно рассыпается мицелий, потом он осторожно присыпается компостом и слегка приминается.

Можно использовать и природный мицелий, искать его нужно в тех местах, где в изобилии произрастают сами грибы; как правило, такими местами бывают скотные дворы, навозные и компостные кучи, парники или свалки. Куски грунта для заготовки должны быть в этом случае густо пронизаны паутинистыми ответвлениями грибницы белого цвета, обладать насыщенным и приятным грибным запахом и не иметь следов повреждений. Высаживают такую грибницу по тому же принципу, что и навозную.

Уход

После высадки в грунт температура должна поддерживаться в пределах 24—26°С, только в этом случае грибница быстро прорастет в грунт и даст хороший урожай. Если температура будет хоть на несколько градусов выше, то грибница не прорастает вглубь и соответственно даст меньший урожай. Влажность субстрата должна быть не менее 60%, поскольку при более низкой влажности грибница растет хуже. Поэтому субстрат следует периодически увлажнять, равномерно опрыскивая его водой. Однако здесь необходима большая осторожность в дозировке, так как ни в коем случае нельзя допустить, чтобы вода проникла внутрь компостной смеси и размыла грибницу.

Достаточно 10—12 дней, чтобы грибница хорошо разрослась, по прошествии этого времени следует снизить температуру до 18—20°С и посыпать субстрат слоем земли толщиной приблизительно 3—4 см. Желательно, чтобы земля была дерновая, суглинистая или супесчаная, достаточно влажная и некомковатая. Для этого ее необходимо просеять через крупное сито. Уплотнять подготовленную землю не рекомендуется, поскольку это может сократить доступ воздуха к грибнице.

Последующий уход за шампиньонами заключается в поддержании постоянной температуры (15°С) и влажности земляного слоя (60%). Кроме того, следует регулярно проветривать помещение для удаления скопившегося углекислого газа.

Первые плодовые тела шампиньонов появляются приблизительно через 30—40 дней после высадки. Субстрат необходимо сохранять в описанных условиях после каждого сбора урожая. Обычно плодоношение продолжается в течение 2—3 месяцев. Затем субстрат меняют и высаживают новый мицелий.

ВЕШЕНКИ

Вешенки гораздо менее прихотливы и не требуют такого тщательного ухода, как шампиньоны. Они хорошо культивируются и обильно плодоносят. Субстрат для высадки не нужен, так как данные грибы выращиваются на пнях, валежной древесине, чурках.

Высаживание

В домашних условиях вешенку можно выращивать как в открытом, так и в закрытом грунте (теплицах). Прежде чем заняться разведением вешенок, необходимо запастись деревянными чурками лиственных пород (тополь, клен, ива) длиной около 40 см и диаметром более 15 см. Лучше всего начинать эту работу в апреле — мае.

Чурки нарезаются из свежесрубленной, достаточно влажной древесины. Заражение чурок грибным мицелием проводится следующим образом: приобретается в специализированных магазинах зерновой мицелий, на торцовой или боковой части чурки просверливаются несколько отверстий диаметром 2—3 см и глубиной около 5 см. В эти отверстия вводится водная суспензия спор и закрывается мхом, влажными опилками или соломой. На каждую чурку уходит примерно 100 г материала.

Затем чурки устанавливаются вертикально, желательно в подвале, верхний конец каждой чурки заражается грибницей, на нее ставят следующую чурку незараженным концом, доводя высоту штабеля до 2 м. Штабель накрывается толстыми досками, на него укладывается слой соломы, а на нее слой почвы толщиной около 20 см.

Уход

Прежде всего необходимо поддерживать постоянную влажность (85—90%). При более низкой влажности грибница не прорастет, поэтому необходимо периодически увлажнять помещение, разбрызгивая воду с тем условием, чтобы вода не попадала на чурки.

Через 2—3 месяца, когда мицелий достаточно разовьется, чурки можно извлечь из подвала и прикопать на участке всего на 7—10 см в почву на расстоянии около 40—50 см друг от друга. Вокруг необходимо насыпать древесные опилки для предохранения от высыхания. Плантация вешенок должна располагаться в затененном месте; кроме того, почву вокруг чурок следует регулярно поливать.

Первые грибы появляются в среднем через 2 недели. При вполне благоприятных условиях плодоношение продолжается в течение 3—5 лет, пока идет естественное разрушение древесины. Грибницы морозоустойчивы и неплохо зимуют прямо в открытом грунте.

Выращивание вешенок в теплицах

В осенне-зимний период можно выращивать вешенки в теплицах, причем урожаи, получаемые в это время, ничуть не меньше полученных во время естественного плодоношения.

Чурки подготавливают примерно в октябре — ноябре, заражают их описанным выше способом, затем каждую чурку накрывают древесным срезом толщиной 2 см и диаметром, соответствующим диаметру чурки.

Температура во весь период прорастания грибницы должна быть в среднем около 22°С при влажности 98—100%.

Чтобы стимулировать рост грибов, можно на некоторое время (12—15 часов) снизить температуру в теплице до 0°С, после чего ее поднять до 15С° и в дальнейшем поддерживать на этом уровне весь период созревания.

Первый урожай при соблюдении подобных условий появляется уже через 2—2,5 месяца, плодоношение сохраняется и в том случае, если весной вынести чурки в открытый грунт.

ОПЯТА

В домашних условиях прекрасно культивируется и летний опенок, который можно выращивать в открытом грунте (на чурках или пнях) и в закрытом (на опилках или стружках).

Посадка и уход за грибами на участке

На участке опенок выращивают на пнях или на чурках по той же технологии, что и вешенки. Однако опята можно выращивать не только спорами (зерновым мицелием), но и при помощи кусочков древесины, содержащих мицелий.

Технология этого способа заключается в следующем. Прежде всего, необходимо найти обильно плодоносящую грибницу, расположенную на полуразрушенных пнях. Кусочки древесины с грибницей вырезаются из зоны активного роста гриба во время наиболее обильного его плодоношения. Для предохранения от высыхания прививочную древесину нужно обязательно закрыть мхом, влажными опилками или соломой. Затем кусочки прививочной древесины закладываются в просверленные в пнях отверстия или прибиваются к их торцовой поверхности гвоздями. Заражение можно проводить в любое время естественной вегетации, однако лучше всего делать это весной или осенью, поскольку засушливая погода препятствует удачной прививке.

Плодоносить опенок начинает через 1—2 года после прививки. Период плодоношения зависит от размера пня и колеблется от 5 до 8 лет.

На чурках заражение проводят тем же способом, но после прививки чурки рекомендуется выдержать 3—4 месяца в темном помещении со средней температурой около 20°С, чтобы мицелий имел возможность хорошо развиться. Затем чурки выносят на открытый грунт и вкапывают в землю на глубину 20 см и на расстоянии около 50 см друг от друга. Отверстия, в которые были введены споры или прививочные кусочки древесины, закрываются при этом корой, дранкой или грубой мешковиной. Почву вокруг чурок посыпают опилками и систематически поливают.

Плодоношение продолжается в течение 2—3 лет, урожай собирается дважды в год — в начале лета и осенью.

Выращивание опят в закрытом грунте

Неплохие урожаи дают грибы, выращенные в теплицах или в комнатных условиях. Субстратом в данном случае выступают разнообразные древесные отходы — опилки, стружка, мелкая щепа.

Готовят питательную смесь из 2 частей опилок и 1 части мелких стружек. Полученную смесь заливают крутым кипятком и тщательно перемешивают с питательными добавками. Удобряют древесную смесь крахмалом (7,5 г на 1 кг смеси), овсяной и кукурузной мукой (по 25 г на 1 кг смеси), бобовой мукой (15 г на 1 кг смеси).

Смесь выкладывают в простерилизованные банки и стерилизуют на водяной бане в течение 1 часа. По истечении этого времени субстрат остужают до 30°С и заражают мицелием. В этом случае используются только кусочки древесины, пронизанные грибницей.

В качестве емкостей можно использовать цветочные горшки, деревянные ящики или полиэтиленовые пакеты. Желательно разнообразить состав субстрата, используя в качестве питательной смеси сусло, пивной солод, картофельную мезгу и т. д.

Подобным способом можно выращивать в домашних условиях зимние и осенние опята, а также другие дереворазрушающие грибы.

ВЫРАЩИВАНИЕ СМОРЧКОВЫХ ГРИБОВ

Неплохие урожаи можно получать, выращивая на приусадебных участках сморчковые грибы. Они не требуют какого-либо специального ухода, необходимо лишь выбрать достаточно тенистое место для устройства гряд, желательно с песчаной почвой.

В качестве удобрения чаще всего используются перегной, коровий навоз и хорошо перепревший компост. А сверху гряду необходимо посыпать древесной золой или бумажным пеплом, после чего по грядке равномерно разбрасываются измельченные плодовые тела.

Можно прибегнуть и к другому способу: положить в ведро с теплой дождевой водой шляпки грибов и хорошенько взболтать, а затем равномерно полить полученным настоем приготовленную грядку. Проводить подобные работы желательно в сырую и пасмурную погоду, в апреле—мае.

Гряды рекомендуется мульчировать перегноем и укрывать старой корой или влажными опилками, оставляя в таком положении до следующей весны. При соблюдении данных правил и при благоприятных условиях уже на следующий год появятся грибы.

ВЫРАЩИВАНИЕ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Существует три способа выращивания белых грибов на приусадебном участке, которые мы и предлагаем вашему вниманию.

Первый способ заключается в следующем: готовится водный споровый раствор, для чего используются переспевшие грибные шляпки, которые измельчают, заливают теплой водой и тщательно взбалтывают.

Второй способ также предполагает использование переспевших грибных шляпок. Для этого на подготовленную по описанной технологии грядку раскладывают шляпки пластинками вниз и оставляют на 4 дня, слегка присыпав землей, затем шляпки убирают, а гряду увлажняют. Этого времени достаточно, чтобы грибные споры начали развиваться в почве, образуя мицелий.

Третий способ заключается в пересаживании естественной грибницы, собранной в лесу. Небольшие кусочки мицелия рекомендуется уложить в лунки на глубину 5—8 см, прикрыть сверху естественной лесной травяной подстилкой и слегка увлажнить.

Плодоношение начинается на следующий год.

ПЕРЕРАБОТКА ГРИБОВ

ВАРКА

Варка грибов как способ приготовления очень часто используется в кулинарии. Причем в процессе варки вкус некоторых грибов значительно улучшается, поэтому они не нуждаются ни в никакой другой обработке, кроме варки. К таким грибам относятся сморчки, подосиновики, подберезовики и др. Остальные же грибы приобретают своеобразный вкус только в результате маринования или пережаривания, как, например, грузди, волнушки и многие другие.

Советы бывалого грибника

Не верьте ложным утверждениям, будто бы от вареных ядовитых грибов темнеют серебряные ложки и монеты, буреют головки лука и чеснока, свертывается свежее молоко. Все это опасные россказни. Серебро темнеет от аминокислот, которых достаточно в каждом грибе. Молоко свертывается от пепсина — его тоже хватает и в пластинчатых, и трубчатых грибах, будь они ядовитые или самые что ни на есть съедобные. Ну а лук и чеснок темнеют от фермента тирозина, который присутствует не только в коварных «обманках».

Варка может быть как самостоятельным способом приготовления того или иного блюда, так и предварительным этапом обработки, за которым следуют пережаривание, засолка или маринование. Но в любом случае процесс варки следует проводить тщательно, выдерживая грибы в кипящей воде строго определенное время.

Перед варкой грибы следует тщательно промыть под струей холодной воды и очистить от грязи и застаревшей травы. Некоторые виды грибов, например маслята, нуждаются в специальной обработке, при которой срезается верхняя кожица шляпки. После промывания грибов можно приступать непосредственно к варке.

Варить грибы рекомендуется на слабом огне не менее 1 часа, но следует иметь в виду, что некоторые виды грибов варятся строго определенное время. Например, шампиньоны, зонтики и дуньки варятся 30—40 минут, но не более, поскольку они быстро развариваются. Подосиновики, подберезовики следует варить немного дольше — 60—70 минут. А вот лисички, грузди и вешенки следует вываривать 1,5—2 часа. Сморчки и строчки после очистки нужно варить лишь 10 минут, поскольку этого времени вполне достаточно для того, чтобы удалить ядовитую гельвелловую кислоту, содержащуюся в них.

Советы бывалого грибника

Не верьте и ошибочным суждениям, будто все молодые грибы есть можно, будто среди ядовитых нет с хрупкими пластинками, будто достаточно снять с гриба кожицу — и он станет совершенно съедобным. Все это лишь выдумки!

Словом, если вы любите грибы, будьте внимательны, тщательно проверяйте их, не менее тщательно обрабатывайте и только потом уже готовьте то, что вам нравится.

Существует множество блюд, в состав которых входят вареные грибы. Несколько таких рецептов мы предлагаем вашему вниманию.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

ГРИБНАЯ СОЛЯНКА

Требуется: 500 г свежих белых грибов, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 г маслин, 50 г каперсов, 2 ст. л. томатного соуса, 50 г сливочного масла, лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления. Грибы очистите и тщательно промойте под струей холодной воды. Очень крупные грибы измельчите. Сложите их в глубокую кастрюлю и залейте горячей водой. Поставьте кастрюлю на слабый огонь и варите в течение 45—50 мин, после чего процедите этот отвар.

Слегка обжарьте на сливочном масле нашинкованный репчатый лук. Незадолго до конца жарки добавьте томатную пасту. Соленые огурцы очистите от кожицы и нарежьте их кубиками. Отваренные грибы ополосните горячей водой и нашинкуйте.

Подготовленные продукты сложите в процеженный грибной бульон, добавьте каперсы, лавровый лист и перец горошком, посолите. Проварите солянку на небольшом огне в течение 10—15 мин. После окончания варки добавьте маслины. Перед подачей к столу в каждую тарелку положите немного сметаны.

Занимательная кулинария

Хотите попробовать шампиньонов, запеченных в молочном соусе? Нарежьте грибы тонкими ломтиками, посолите, сдобрите специями, пожарьте на сливочном масле. Затем залейте молочным соусом и снова подержите на огне, пока не испарится лишняя влага. Далее посыпьте шампиньоны тертым острым сыром и поставьте ненадолго в духовку.

ЩИ С ГРИБАМИ

Требуется: 400 г квашеной капусты, 200 г подосиновиков или других грибов, 2 средние луковицы, 1 небольшая морковка, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Грибы хорошо промойте и залейте холодной водой. Оставьте их на 2—3 часа для набухания. Затем добавьте в воду очищенную головку репчатого лука и варите до готовности. Когда грибы сварятся, достаньте их из бульона и измельчите, после чего снова опустите в кипящий бульон.

Оставшийся репчатый лук и морковь мелко порежьте. Зелень петрушки измельчите. Сначала обжарьте в масле морковь, затем добавьте лук и петрушку.

Квашеную капусту промойте в холодной воде и отожмите. В поджарку положите нашинкованную капусту, влейте немного грибного бульона, добавьте лавровый лист, посолите и тушите капусту до тех пор, пока она не станет мягкой.

Муку поджарьте на растительном масле, разбавьте грибным бульоном. Тушеную капусту добавьте в грибной бульон вместе с прожаренной мукой. Доведите грибной бульон до кипения и варите еще в течение 10 мин до окончательной готовности.

Занимательная кулинария

В одной из поваренных книг 1862 г. есть такой рецепт приготовления шампиньонов: «Их жарят на сковороде в масле или сале, одни или с кусочками черного ржаного хлеба, с ломтиками картофеля.

Особенно они вкусны, когда их отваривают в мясном бульоне и подают как гарнир к цыплятам, индейке, говядине. И не менее вкусны, когда отваривают в рыбном бульоне и приправляют ими затем окуней, лещей, налимов, судаков, лососей, угрей.

Очень хорошо делать из сухого порошка шампиньонов пюре: оно необыкновенно ароматное».

СОУС ГРИБНОЙ

Требуется: 300 г шампиньонов, 1 луковица, 2 помидора, 2 огурца, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 яйцо, зелень лука и петрушки, соль.

Способ приготовления. Грибы залейте кипящей водой и варите в течение 30 мин. Вареные грибы нарежьте ломтиками, добавьте нашинкованный репчатый лук, помидоры, предварительно нарезанные ломтиками, порезанные соломкой огурцы и рубленое яйцо. Все продукты тщательно перемешайте, заправьте майонезом и сметаной, посолите, добавьте зелень и подавайте к столу. К этому соусу подойдет гарнир из вареного картофеля.

ЖАРЕНИЕ

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

Требуется: 500 г грибов, 150 г муки, 1 яйцо, 60 г растительного масла, соль.

Способ приготовления. Грибы очистите, вымойте и обсушите. Смешайте муку и яйцо до получения однородной массы, посолите. Грибы порежьте, каждый ломтик окуните в тесто и жарьте на разогретом растительном масле. Подавайте с картофельным пюре, брусникой или компотом.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА С ГРИБАМИ

Требуется: 400 г очищенных свежих шампиньонов или боровиков, 1 цыпленок, 50 г растительного масла, 3 ст. л. муки, 1 луковица, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления. Тушку цыпленка разрежьте на 4 части, поджарьте. Грибы промойте и варите в течение 10—15 мин в подсоленной воде. Затем откиньте на дуршлаг или сито и дайте воде стечь. После этого грибы нарежьте, обваляйте в муке и поджарьте до полуготовности.

Жареного цыпленка сложите в кастрюлю, добавьте грибы, измельченный лук, растительное масло, залейте стаканом горячей воды и тушите, накрыв кастрюлю крышкой. В конце тушения добавьте соль и сметану. В качестве гарнира подавайте горячий картофель.

Занимательная кулинария

САЛАТ ПО-НЕМЕЦКИ. Вкус лисичек слегка отдает перцем, а запах — кардамоном. Именно за это их так ценят в Германии. Вареные лисички нарезают лапшой, приправляют подсолнечным маслом, толчеными сухарями, лимонной цедрой, слегка, — и ешьте на здоровье.

ПОЧКИ С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

Требуется: 500 г почек, 200 г грибов, 3 головки репчатого лука, 75 г маргарина, 4 ст. л. муки, 1,5 стакана воды или мясного бульона, 1 соленый огурец, 100 г сметаны, соль, зелень.

Способ приготовления. Почки разрежьте пополам и вымачивайте в течение 1,5—2 часов, после чего обдайте их кипятком и отварите. Нарежьте репчатый лук кольцами, а остывшие почки — ломтиками и тушите все вместе в растопленном маргарине.

Грибы промойте, обсушите, измельчите, после чего обваляйте в муке и обжарьте до полуготовности. В почки добавьте оставшуюся муку, прогрейте, помешивая. Добавьте грибы, сметану и нарезанный кубиками соленый огурец.

Перед подачей к столу посыпьте зеленью. Гарнируйте отварным картофелем и овощным салатом.

ОТВАРНЫЕ МОЗГИ С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

Требуется: 350—400 г мозгов, 500 г свежих грибов, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. муки, 300 г сливок, 100 г вина, перец, соль.

Способ приготовления. Вымочите мозги и варите в слегка подсоленной воде в течение 10—15 мин. Откиньте на сито и дайте воде стечь. Грибы нарежьте и прогрейте в масле, после чего насыпьте муку и обжарьте до готовности, затем добавьте сливки и вино. Ломтики мозгов положите на блюдо, сверху выложите грибы. На гарнир подайте жареный картофель и овощной салат.

ЖАРЕНЫЕ МОЗГИ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Требуется: 300—350 г мозгов, 300 г свежих грибов, 4 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, 200 г белого хлеба, 150—200 г ветчины, красный перец, соль.

Способ приготовления. Вымоченные мозги отварите. Затем обваляйте в муке и поджарьте в разогретом масле до образования золотисто-коричневой корочки, посолите и поперчите.

Грибы промойте, обсушите, нарежьте мелкими ломтиками, обваляйте в муке и обжаривайте в течение 10—15 мин. Затем переложите в разогретое масло и тушите до полной готовности.

Ломтики белого хлеба слегка обжарьте в сливочном масле, положите на них жареные мозги и тонкие, подрумяненные с обеих сторон ломтики ветчины. Ломтики белого хлеба с мозгами и ветчиной переложите на блюдо, вокруг разложите грибы. Украсьте зеленью.

Занимательная кулинария

В Италии любят дождевики. С молодых белых грибов-шариков снимают ненужную кожуру, отваривают в соленой воде, откидывают на решето, охлаждают, подсушивают и, нарезав ломтиками, кладут с цельными небольшими луковицами в сотейник. Жарят на масле до тех пор, пока не выкипит половина сока. Луковички вынимают, а грибы посыпают мукой и снова минут 20 поджаривают. Потом заливают желтком, растертым со сметаной, прибавляют перец, рубленую зелень, щедро обрызгивают *лимонным соком и, перемешав, держат некоторое время на тихом огне, не доводя до кипения.*

ПАНИРОВАННАЯ КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г мяса курицы или индейки (мякоти грудки или ножки), 500 г свежих белых грибов, 1 яйцо, 200 г молока, 1/2 стакана молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 200 г бульона, 1 ст. л. томатного пюре, 2 ст. л. сметаны, сок 1/2 лимона, соль.

Способ приготовления. Нарежьте мясо на порционные куски. Взбейте яйцо и постепенно добавьте в него молоко. Куски мяса сначала опустите в яично-молочную смесь, а потом обваляйте в молотых сухарях и обжарьте до образования коричневой хрустящей корочки.

Грибы нарежьте небольшими ломтиками, а лук — кольцами. В масле, оставшемся от жарки мяса, поджарьте грибы и лук, затем добавьте бульон и тушите грибы в течение 15—20 мин, незадолго до готовности заправьте томатным пюре, сметаной и лимонным соком.

В полученный соус положите мясо и тушите под крышкой в духовке при температуре 180°С в течение 15—20 мин.

Гарнируйте макаронами или вареным картофелем и овощным салатом.

РУБЛЕНЫЕ КОТЛЕТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

Требуется: 600 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 50 г белого хлеба, 150 г мясного бульона, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, перец, соль.

Для начинки: 100 г ветчины или колбасы, 400 г свежих грибов, 1 помидор, 2 ст. л. пряного соуса, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления. Добавьте в мясной фарш измельченный лук, яйцо и размоченный белый хлеб, все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Из полученной массы сформируйте котлеты.

Грибы нарежьте ломтиками, отварите в подсоленной воде в течение 5 мин, затем откиньте на дуршлаг или сито; когда вода стечет, обжарьте грибы в масле до готовности.

Ветчину мелко нарежьте и слегка припустите, а затем добавьте ее к грибам незадолго до их готовности. Помидор ошпарьте кипятком, снимите кожицу и разомните, после чего добавьте к грибам с ветчиной.

На каждую котлету ровным слоем положите грибы с ветчиной и томатом. Начинку закройте мясом, сформируйте плоские котлеты и жарьте их до готовности. На гарнир можно подать отварной картофель или картофельное пюре, тушеные овощи и салат из свежих овощей.

Занимательная кулинария

САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ. Сваренные грибы нарезают тонкими ломтиками, посыпают черным и красным перцем, поливают оливковым маслом с уксусом. На вершину салатной горки кладут кисть спелой рябины или горсть брусники.

РУЛЕТ ИЗ ЖАРЕНЫХ ГРИБОВ С ФАРШЕМ

Требуется: 100 г постного мясного фарша, 500 г свежих белых грибов или шампиньонов, 3—4 клубня картофеля, 2 яйца, 2 головки репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 стакан мясного бульона или молока, 100 г сливочного масла или сметаны, 2 ч. л. муки, перец, соль.

Способ приготовления. В мясной фарш добавьте картофель и лук, пропущенные через мясорубку, яйцо, молоко или бульон, посолите, поперчите и тщательно перемешайте все до образования однородной массы.

Грибы промойте, обсушите, проварите в течение 5 мин в подсоленной воде. Затем нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте в масле до готовности, после чего добавьте их в фарш и еще раз все хорошенько перемешайте.

Полученной массе придайте форму рулета и положите на противень, смазанный маслом или сметаной. Запекайте в течение 1 часа, поливая через каждые 10 мин бульоном. Жидкость, скопившуюся на противне, используйте для приготовления соуса, добавив разведенную в воде муку и проварив на слабом огне 5—7 мин.

Перед подачей к столу рулет нарежьте тонкими ломтиками. В качестве гарнира подавайте запеченный картофель и салат из сырой моркови, тушеную капусту и салат из свежих овощей.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С СОСИСКАМИ

Требуется: 500 г свежих грибов, 10 сосисок, 50 г копченого шпика, 1 луковица, 200 г сухого вина, 1 ч. л. острого соуса, перец, соль.

Способ приготовления. Каждую сосиску разрежьте надвое вдоль, все поджарьте с нарезанным тонкими ломтиками шпиком и снимите со сковороды. Лук мелко порубите и поджарьте в этом же жире. Затем долейте вино, доведите до кипения, добавьте нарезанные небольшими ломтиками грибы и приправы и тушите в течение 20—25 мин. Незадолго до готовности добавьте к грибам подготовленные сосиски и потушите вместе еще 5 мин.

Подавайте в горячем виде, гарнируя отварным картофелем или рисом и салатом из сырых овощей.

Занимательная кулинария

УТКИ ДИКИЕ СО СМОРЧКАМИ. Ощипанных и выпотрошенных уток целиком зажаривают на верте-

ле. Со всеми предосторожностями отваривают сморчки или строчки (вспомните, как это делается!), измельчают их, кладут в кастрюлю, добавляют сливочное масло, соль, перец, немного воды. Когда вода испарится, высыпают несколько чайных ложек пшеничной муки, вливают сметану и снова нагревают до кипения. Обжаренных на вертеле уток со всех сторон обкладывают листьями салата и готовыми грибами. Пальчики оближешь!

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С ГУСИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Требуется: 400 г свежих грибов, 200 г гусиной печени, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, 3 ст. л. сухого вина, перец, соль.

Способ приготовления. Гусиную печень промойте и очистите от пленки. Затем обваляйте печень в смешанной с солью муке, смочите во взбитом яйце и опять обваляйте в муке. Жарьте с обеих сторон в разогретом масле до образования светло-коричневой корочки. Выложите жареную печень в другую посуду. К жидкости, оставшейся на сковороде, добавьте вино.

Проварите грибы в подсоленной воде в течение 5—10 мин, обсушите и нарежьте небольшими ломтиками, после чего пожарьте грибы до полной готовности.

Грибы выложите на блюдо с печенью и залейте винным соусом.

ТУШЕНАЯ ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ

Требуется: 300 г телячьей печени, 400 г шампиньонов или вешенок, 1 крупный зеленый перец, 2 средних помидора, 100 г растительного масла, 1 головка репчатого лука, молотый красный и черный перец, майоран, соль.

Способ приготовления. Печень промойте, очистите от пленок и протоков и нарежьте небольшими ломтиками. Половину луковицы нарежьте кольцами и обжарьте в масле. Обжаренный лук выложите в другую посуду, а на сковороду положите мелко нарезанный оставшийся лук, спассеруйте, положите печень и немного обжарьте. Перец и помидоры нарежьте кольцами. К печени постепенно добавьте перец, томаты, пряности и тушите в течение 10 мин.

Грибы промойте, обсушите, нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на масле. К готовым грибам добавьте печень и продолжайте тушить еще 15 мин.

Занимательная кулинария

ЖАРКОЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ. Грибы кладут в кипящее масло, заправляют солью, перцем, наперстком сахара, мускатным орехом, лимонным соком. Через 5 мин после закипания высыпают несколько чайных ложек муки, размешивают и через 2 мин добавляют полстакана грибного бульона, щепотку рубленой зеленой пет-

рушки и луковицу, густо нашпигованную гвоздичками. Продолжают жарить на медленном огне еще полчаса, затем вынимают луковицу и снова заправляют грибы лимонным соком.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ С ГРИБАМИ

Требуется: 300 г телячьих почек, 500 г свежих грибов, 200 г сливок, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. жира, перец, соль.

Способ приготовления. Телячьи почки разрежьте надвое, удалите жилки, тщательно промойте, а затем нарежьте ломтиками толщиной 1 см. Ломтики обваляйте в муке, слегка подрумяньте в разогретом жире и переложите в жаровню. Грибы промойте, обсушите, нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте в жире, где жарились почки, до полуготовности. Затем переложите грибы к почкам, добавьте зелень, специи, соль, залейте сметаной и тушите 15—20 мин.

Подавайте в горячем виде. В качестве гарнира используйте отварной картофель и овощной салат.

МАРИНОВАНИЕ

ГРИБЫ ПО-СТАРОРУССКИ

Требуется: 1 кг грибов, 3—4 лавровых листа, 5 горошин черного перца, корица на кончике ножа, 1,5 ст. л. соли, 2 г лимонной кислоты, 2—3 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Для маринования отберите крепкие молодые грибы и тщательно промойте в проточной холодной воде. Длинные ножки укоротите до 2—3 см. Подготовленные таким образом грибы уложите в эмалированную посуду, залейте водой, доведите до кипения и варите, непрерывно помешивая, в течение 5—6 мин. Как только грибы опустятся на дно, снимите их с огня, отбросьте на дуршлаг и промойте проточной водой. Затем снова уложите их в кастрюлю, залейте 1 л воды, добавьте соль, лимонную кислоту, специи и варите еще 10 мин на медленном огне.

Стеклянные банки вымойте, простерилизуйте, положите на дно банки лавровые листы и ложкой укладывайте в них горячие грибы. Накройте банки крышками и пастеризуйте на водяной бане в течение 25—30 мин. Затем закройте банки, переверните вверх дном и оставьте охлаждаться.

ГРИБЫ «ПРЯНЫЕ»

Требуется: 1 кг грибов, 1 л воды, 150 г уксуса, 2 ст. л. сахара, 4 ч. л. соли, лавровый лист, 5—7 горошин черного перца, гвоздика, корица, растительное масло.

Способ приготовления. Подготовленные грибы положите в кастрюлю, залейте водой и варите, аккуратно помешивая, 10—15 мин. Затем воду слейте, а грибы уложите в банки. Для приготовления маринада воду вскипятите, добавьте пряности, соль, сахар и прокипятите. После этого маринад охладите и добавьте в него уксус. Грибы в банках залейте холодным маринадом, сверху налейте слой растительного масла толщиной 1 см. Закройте банки бумагой и плотно завяжите. Храните грибы в холодном месте.

ГРИБЫ ПО-ПОЛЬСКИ

Требуется: 1 кг грибов, 1 луковица, 1/2 л воды, 3 ч. л. соли, мускатный орех, 10 горошин перца, лавровый лист, 150 г уксуса, 4 г сахара.

Способ приготовления. Грибы промойте, крупные экземпляры нарежьте небольшими кусочками. Подготовленные грибы положите в эмалированную кастрюлю, залейте водой, посолите, добавьте лук и душистый перец и варите в течение 25—30 мин.

Для приготовления маринада в воду добавьте сахар и уксус, немного прокипятите и опустите в маринад грибы вместе со специями. Грибы в маринаде кипятите несколько минут, после чего сразу же укладывайте в банки и немедленно закатывайте.

Занимательная кулинария

РАГУ ПО-ВЕНГЕРСКИ. Шляпки мелких подосиновиков или подберезовиков обсыпают мукой, перцем, слегка подсаливают и тушат в смальце.

РЫЖИКИ НОВГОРОДСКИЕ»

Требуется: 1 кг рыжиков, 150 г уксуса, 20 г соли, 7 горошин перца, лавровый лист, 1 головка репчатого лука, 1 ч. л. сахара, 1/2 л воды.

Способ приготовления. Рыжики залейте водой, добавьте соль, перец, лавровый лист, нарезанный кольцами репчатый лук и варите 20 мин. По истечении этого времени грибы откиньте на дуршлаг, а в бульон, где они варились, добавьте уксус и сахар. Грибы положите в банки, залейте их горячим маринадом и закатайте.

ГРИБЫ « ПИКАНТНЫЕ»

Требуется: 1 кг грибов, 150 г уксуса, 25 г соли, 10—12 горошин перца, лавровый лист, 2 головки репчатого лука, 1 большая морковь, 1 л воды.

Способ приготовления. Грибы залейте небольшим количеством воды и варите в течение 10 мин. Пока варятся грибы, займитесь приготовлением маринада. Для этого отварите морковь и лук, нарезанные кружочками, с добавлением перца. За несколько минут до готовности добавьте в маринад уксус. В готовый маринад опустите грибы и проварите их 5—7 мин. После этого грибы выложите в банки, залейте маринадом и закатайте.

ШАМПИНЬОНЫ ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ

Требуется: 1 кг шампиньонов, 1/2 л воды, 100 г уксуса, 10 горошин перца, лавровый лист, 2 ч. л. соли, мускатный орех.

Способ приготовления. Разбавьте уксус водой, добавьте перец, лавровый лист, мускатный орех и доведите до кипения. Отварите грибы в слегка подсоленной воде в течение 5 мин и откиньте на дуршлаг. Затем положите грибы в маринад и варите еще несколько минут. После этого горячие грибы переложите в банки, залейте маринадом и немедленно закупорьте.

Занимательная кулинария

ЗРАЗЫ ПО-ПОЛЬСКИ. Сушеные боровики часа два отмачивают в молоке, варят. В казанок, смазанный гусиным жиром, укладывают слоями кружки вареного картофеля, затем поджаренный лук, грибы, душистый перец, а сверху опять картофель. Наполняют казанок густой сметаной и ставят в духовку для запекания. Подают с зелеными листьями салата.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С ЛУКОМ

Требуется: 500 г белых грибов или шампиньонов, 2 средние головки репчатого лука, 150 г сливочного масла, 2 ч. л. соли, черный молотый перец.

Способ приготовления. Лук измельчите и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Грибы положите вместе с перцем в ту же сковороду и обжаривайте их на среднем огне в течение 25—30 мин.

Готовые грибы выложите в стерилизованные банки, накройте крышками и простерилизуйте на водяной бане в течение 50—60 мин. Впоследствии из этих грибов вы сможете готовить различные первые и вторые блюда.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С ЛУКОМ И САЛОМ

Требуется: 1 кг свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 200 г шпика, соль.

Способ приготовления. Грибы мелко нарежьте и обжарьте на шпике, посолите, добавьте измельченный лук и тушите до готовности. Затем разложите в стерилизованные банки и простерилизуйте в течение 45—50 мин.

ГОЛУБЦЫ ГРИБНЫЕ

Требуется: 1 большой кочан капусты, 600 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 120 г растительного масла, 80—100 г маргарина.

Способ приготовления. Кочан капусты очистите от верхних листьев, вырежите кочерыжку и опустите в кипящую воду на 3—5 мин. После чего разберите кочан на листья и срежьте уплотнения на черешках.

Грибы отварите в течение 10—15 мин. Затем откиньте на дуршлаг, мелко нарежьте, посолите и обжарьте с луком. Полученный грибной фарш заверните в капустные листья, обжарьте, добавьте томатную пасту, немного воды и тушите в течение 7—10 мин.

Готовые голубцы с грибами положите в стерилизованные банки, залейте горячей томатной подливкой, накройте крышками и простерилизуйте на водяной бане в течение 45 мин.

ГРИБЫ ОХОТНИЧЬИ

Требуется: 1 кг грибов, 350—400 г сладкого перца, 1 большая головка репчатого лука, 60 г маргарина, 1 ст. л. муки, 4 крупных помидора, соль, тмин.

Способ приготовления. Грибы, перец и лук нарежьте и тушите в горячем жире, в конце жарки добавьте тмин. Затем в небольшом количестве горячей воды разведите муку, вылейте ее на сковороду с грибами и тушите до готовности. Незадолго до конца приготовления положите нарезанные кольцами помидоры и посолите. Готовые грибы выкладывайте в предварительно стерилизованные банки, накройте крышками и пастеризуйте.

Занимательная кулинария

ТУШЕНКА ПО-ЧЕШСКИ. Сырые грибы режут на красивые дольки, отдельно подрумянивают на сливочном масле мелко нашинкованный лук. Грибы и лук заливают кипятком, заправляют солью, тмином и перчиком, тушат на медленном огне.

ГРИБНОЙ ГУЛЯШ

Требуется: 1 кг свежих грибов, 100 г копченого шпика, 1 зеленый перец, 4 небольшие головки репчатого лука, 4 помидора, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы нарежьте крупными ломтиками. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, удалите семена и нарежьте дольками. Шпик, зеленый перец и лук нарежьте кубиками. Шпик растопите и в полученном жире обжарьте лук и зеленый перец, затем добавьте грибы и помидоры и тушите в течение 10 мин. После этого долейте немного воды и тушите блюдо на слабом огне еще 15—20 мин. Готовый гуляш разложите в стерилизованные банки, накройте крышками, простерилизуйте.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С БАКЛАЖАНАМИ

Требуется: 500 г свежих грибов, 2 кг баклажанов, 120—150 г столового жира, 4—6 помидоров, 1/3 стакана муки, 4 небольшие головки репчатого лука, соль, перец.

Способ приготовления. Баклажаны и помидоры посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте до образования золотистой корочки. Репчатый лук порубите и поджарьте, к нему добавьте порезанные ломтиками грибы, соль и перец. Грибы доведите до готовности.

В сковороду, где жарились грибы, влейте небольшое количество воды, добавьте томатную пасту и доведите до кипения. В стерилизованные банки слоями уложите поджаренные баклажаны, помидоры, а на них — грибы с луком и залейте томатной подливкой. Банки накройте крышками и простерилизуйте на водяной бане.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С МЯСОМ

Требуется: 600 г свежих грибов, 200 г томатной пасты, 1 кг говядины, 4 небольшие головки репчатого лука, 4 болгарских перца, соль.

Способ приготовления. Говядину нарежьте порционными кусками и обжарьте, добавьте томатную пасту, жареный лук. Затем положите в сковороду с мясом грибы, порезанные пополам, и нарезанный кольцами болгарский перец, посолите, долейте воды и тушите до готовности. Незадолго до конца готовки добавьте лавровый лист. В стерилизованные банки выложите слоями мясо, затем грибы с луком и болгарским перцем, после чего залейте соусом и накройте крышками, простерилизуйте на водяной бане в течение 40—50 мин.

Занимательная кулинария

КУРОПАТКИ И РЯБЧИКИ (ИЛИ ЦЫПЛЯТА) С БОРОВИКАМИ. Вычищенные тушки густо намазывают сливочным маслом и хорошенько обжаривают. Затем их обсыпают молоденькими печеными боровиками, поливают грибным соусом, окропляют лимонным соком, посыпают укропом.

РАГУ ИЗ ГРИБОВ И ОВОЩЕЙ

Требуется: 500 г грибов, 500 г картофеля, 3 ст. л. томатной пасты, 2 головки репчатого лука, 1 большая морковь, корень петрушки, 1 небольшая репа, 2 помидора, 100 г растительного масла, 1 ст. л. муки, соль, перец горошком, лавровый лист.

Способ приготовления. Грибы отварите до полуготовности, нарежьте крупными ломтиками, обжарьте на растительном масле, залейте горячим грибным бульоном, посолите, добавьте томатную пасту, перец, лавровый лист и тушите в течение 10 мин. Поджарьте на масле лук, нарезанный кружочками, дольки репы, картофеля и измельченный корень петрушки.

Муку обжарьте до золотистого цвета и разведите охлажденным грибным бульоном, после чего добавьте муку и подготовленные овощи к грибам, тщательно перемешайте и тушите на слабом огне до полной готовности. Под конец тушения добавьте нарезанные дольками помидоры и доведите до кипения. Готовое рагу разложите в банки, простерилизуйте и закатайте.

ГРИБНЫЕ КОНСЕРВЫ

Требуется: 700 г грибов, 100 г растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Грибы промойте, нарежьте ломтиками, сложите в кастрюлю, слегка обжарьте вместе с луком. Затем добавьте немного воды и тушите 30 мин. Готовые грибы разложите в заранее подготовленные банки, залейте соусом, в котором они тушились, и простерилизуйте, после чего закатайте.

ГРИБЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Требуется: 600 г грибов, 200 г томатной пасты, 50—70 г растительного масла, 1/2 ч. л. соли, 1 стакан сахара.

Способ приготовления. Для приготовления этого блюда нужны только свежие и молодые белые грибы. Грибы слегка поджарьте на растительном масле до мягкости. Отдельно подогрейте томатную пасту, размешайте, добавьте лавровый лист, соль, сахар и смешайте с поджаренными грибами, доведите все до кипения и разложите в банки. Затем простерилизуйте в течение 80—90 мин и закрутите.

ГРИБЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ

Требуется: 500 г грибов, 500 г говядины, 1 большая морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. муки, 1 яблоко, 200 г помидоров.

Способ приготовления. Мясо нарежьте небольшими кусочками, поджарьте в небольшом количестве жира, добавьте измельченный корень петрушки, тертые яблоко и морковь, рубленые чеснок и лук и тушите в небольшом количестве воды. Грибы нарежьте и обжарьте до мягкости, после чего добавьте муку, мясо и все тщательно перемешайте, а затем долейте немного воды и тушите в течение 15—20 мин. Содержимое разложите в стерилизованные банки, закройте крышками, простерилизуйте и закрутите.

Занимательная кулинария

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ. На середину большой сковороды или противня выкладывают испеченных целиком окуней, лещей, сигов, хариусов или язей, налимов. Рыбу окружают ломтиками вареных подосиновиков, подберезовиков, моховиков, картофеля и раковыми шейками. Все это щедро заливают растопленным сливочным маслом, густым грибным и луковым соусом, посыпают тертым сыром и томят в духовке не менее 15 мин.

ГРИБНОЕ ПЮРЕ

Требуется: 1 кг шампиньонов, 60 г сливочного масла, 1 лимон, соль, перец.

Способ приготовления. Очищенные свежие шампиньоны пропустите через мясорубку с частой решеткой.

На сковороде растопите сливочное масло и выложите грибы, посолите, поперчите, добавьте лимонный сок. Грибы обжаривайте до готовности. Затем залейте их небольшим количеством воды и тушите в течение 10—15 мин, после чего готовое грибное пюре разложите в стерилизованные банки, закройте крышками.

ЖАРЕНЫЕ СМОРЧКИ

Требуется: 1 кг свежих сморчков, 100 г растительного масла, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления. Сморчки промойте, переберите и нарежьте ломтиками, залейте кипятком и варите в течение 5—10 мин, после чего откиньте их на сито и дайте воде стечь.

Грибы посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и обжарьте в масле до образования румяной корочки. Готовые сморчки разложите в предварительно подготовленные банки и простерилизуйте, а затем закрутите.

ПАНИРОВАННЫЕ РЫЖИКИ

Требуется: 1 кг грибов, 2—3 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Шляпки и ножки свежих рыжиков залейте небольшим количеством кипятка и доведите до кипения. Как только вода закипит, выньте грибы, обваляйте их в муке, смешанной с солью, а затем жарьте в кипящем масле вместе с измельченным луком в течение 5—7 мин. Готовые грибы посыпьте молотым перцем, рубленой зеленью и разложите в банки, а затем залейте оставшимся отваром, простерилизуйте и закрутите.

Занимательная кулинария

САЛАТ ИЗ РЫЖИКОВ. Соленые рыжики густо сдабривают сметаной, чтобы плавали в ней, и больше ничего не добавляют.

РЫЖИКИ ВЫДЕРЖАННЫЕ, ЖАРЕНЫЕ

Требуется: 1 кг грибов, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления. Шляпки и ножки свежих рыжиков засыпьте солью и выдержите под грузом 1—2 часа, чтобы удалить горьковатый привкус.

По истечении этого времени грибы промойте, откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем посыпьте их перцем, обваляйте в муке и вместе с рубленым луком жарьте на сливочном масле до готовности. Готовые грибы разложите в банки, залейте маслом, в котором они жарились, посыпьте зеленью петрушки, простерилизуйте и закройте.

ГРИБЫ В ПАНИРОВКЕ

Требуется: 1 кг грибов, 2 яйца, 1/2 стакана панировочных сухарей, 150 г растительного масла для фритюра, соль.

Способ приготовления. Шляпки и ножки свежих грибов отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Затем обмакните грибы во взбитые с солью яйца, обваляйте в панировочных сухарях, снова обмакните в яйца и жарьте во фритюре. Готовые грибы разложите в банки, простерилизуйте и закатайте.

ГРИБНОЕ РАГУ

Требуется: 1 кг опят, 100 г сала, 2 головки репчатого лука, 1/2 стакана овощного бульона, 2 помидора, 1 ч. л. толченого чеснока, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сушеной зелени тимьяна, соль, перец.

Способ приготовления. Лук нашинкуйте и обжарьте с салом, добавьте грибы, нарезанные ломтиками, залейте бульоном, посолите, поперчите и варите, накрыв крышкой, в течение 8 мин. Помидоры разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте ломтиками. Добавьте помидоры к грибам и жарьте еще в течение 5 мин. Затем положите сливочное масло, посыпьте тимьяном и подержите на огне еще 2—3 мин. Готовые грибы разложите в банки, простерилизуйте и закройте.

Занимательная кулинария

ПАШТЕТ ВОЛОГОДСКИЙ. Томили и промывали рис, в соленой воде отваривали крепенькие боровики, нарезанные аккуратными дольками, и все это смешивали с поджаренным до светло-коричневого хруста луком, солью и черным молотым перцем. Из муки, яиц, сметаны творили тесто, тонко раскатывали и обкладывали форму, смазанную жиром, набивали начинкой, крепко закупоривали тестяной «крышкой», поливали густым чаем и ставили в духовку. Подавали со сметаной.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Требуется: 500 г грибов, 1 головка репчатого лука, 500 г картофеля, 1/3 стакана панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы разрежьте пополам, запанируте в сухарях, смешайте с рубленым луком и поджарьте на масле. В конце жарки к грибам добавьте поджаренную и разведенную водой пшеничную муку, нарезанный ломтиками отварной картофель, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и тушите до готовности. Разложите готовые грибы с картофелем в банки, закройте крышками, простерилизуйте и закатайте.

ГРИБЫ С СОСИСКАМИ

Требуется: 500 г грибов, 300 г сосисок, 50—70 г копченого шпика, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 200—250 г сливового сока, 2 ст. л. острого томатного соуса, соль, перец.

Способ приготовления. Сосиски разрежьте пополам вдоль, шпик нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте вместе с сосисками. Когда жир вытопится, обжарьте на нем мелко нарезанные лук и коренья, добавьте сок, предварительно отваренные и нарезанные ломтиками грибы и доведите до кипения. Затем добавьте к грибам сосиски и шпик и тушите до тех пор, пока в посуде не останется половина жидкости. Готовые грибы разложите в банки, накройте крышками, простерилизуйте 80—90 мин и закатайте.

ГРИБЫ С ОВОЩАМИ

Требуется: 500 г грибов, 300 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 1 большой соленый огурец, 1 ч. л. уксуса, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы очистите, промойте и отварите в подсоленной воде. Ножки грибов мелко нарежьте и смешайте с кусочками вареного картофеля, кольцами репчатого лука, отжатой от рассола капустой, растительным маслом, нарезанным кружочками соленым огурцом, посолите, поперчите. Разложите готовое блюдо в банки, простерилизуйте и закатайте.

КРОКЕТЫ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С МАКАРОНАМИ

Требуется: 500 г грибов, 200 г макаронных изделий, 200 г сливочного масла, 3 яйца, соль, перец, растительное масло для фритюра, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления. Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте, дайте воде стечь и порубите. Шампиньоны мелко порежьте, посолите и обжарьте в масле до готовности.

Аккуратно отделите белки от желтков, желтки разотрите добела, добавьте грибы, растопленное сливочное масло и рубленые макароны, затем осторожно введите взбитые в крепкую пену белки и тщательно перемешайте все ингредиенты. Из полученной массы сформуйте небольшие крокеты, запанируйте их в муке и жарьте во фритюре. Крокеты разложите в банки, залейте растопленным сливочным маслом, простерилизуйте и закатайте.

Занимательная кулинария

ЩИ ВАЛААМСКИЕ. Их, по слухам, очень любили монахи. Они заливали капусту водой, добавляли репчатого лука, лаврового листа, перца, петрушки. Отдельно варили мелко нашинкованные свежие грибы, которые предварительно подрумянивали на сливочном масле. Когда капуста упаривалась, подсыпали поджаренной муки, а затем грибы с бульоном, сметану и рубленую зелень. Щи долго томили в печи, чтобы гуща пропиталась грибным духом.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Требуется: 500 г грибов, 1 головка репчатого лука, 120—150 г растительного масла, 4 яйца, 1 ч. л. уксуса, соль, перец, укроп.

Способ приготовления. Шампиньоны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде, а затем нарежьте, добавьте измельченный репчатый лук, обжарьте в сильно разогретом масле, смешайте с рублеными яйцами, посолите, добавьте уксус, посыпьте зеленью и разложите в банки.

ГРИБНОЙ САЛАТ

Требуется: 500 г грибов, 1 головка репчатого лука, 3 помидора, 100 г зеленого горошка, 50 г растительного масла, 70—80 г яблочного уксуса, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы очистите, отварите, нарежьте ломтиками и обжарьте вместе с измельченным луком в течение 5—7 мин. Затем добавьте нарезанные помидоры, зеленый горошек и обжарьте еще несколько минут. Незадолго до конца готовки влейте уксус, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и приступайте к консервированию.

Занимательная кулинария

СУП ПЕТРА ВЕЛИКОГО. На самом ли деле его так уж любил российский царь, неизвестно, но название эта похлебка носит именно такое. Свежие шампиньоны нарезали мелкими кусочками, отваривали в молоке и пропускали через мясорубку. Отдельно делали крепкий куриный бульон с пшеничной мукой и яичными желтками, взбитыми со сливками. Сваренную курятину тоже пускали на фарш для клецек. Их бросали в жидкий соус перед подачей.

СОЛЯНКА С ШАМПИНЬОНАМИ

Требуется: 500 г грибов, 250 г ветчины, 300 г коровьего языка, 500 г говядины, 2 ст. л. томатной пасты, 3—4 маринованных огурца, 1/2 лимона, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 3 картофелины, 1 ст. л. муки, 1 стакан консервированных маслин, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Варят бульон из говядины, языка, лука, соли и специй. Грибы очищают, тонко нарезают и обжаривают на масле вместе с тонко нарезанным языком, добавляют томатную пасту, нарезанные кружками огурцы и жарят на медленном огне под закрытой крышкой. Отдельно на сухой сковороде слегка подрумянивают муку, вливают 1 стакан бульона, непрерывно помешивая. Муку соединяют с остальным бульоном, процеживают, доводят до кипения, закладывают порезанный картофель, варят его до готовности. Выкладывают в бульон маслины, лимон, нарезанный тонкими дольками, содержимое сковороды (грибы, огурцы и язык в томат-пасте), тонко нарезают ветчину, мясо, доводят до кипения и снимают с огня. Раскладывают в банки, стерилизуют 80—90 мин, закатывают.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ ВЕГЕТАРИАНСКАЯ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

Требуется: 500 г грибов, 1 кг белокочанной капусты, 2—3 небольшие моркови, 1 корень петрушки, 2 головки репчатого лука, 2 соленых огурца, 100 г томатной пасты, 100—120 г растительного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. яблочного уксуса, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1/2 стакана маслин, 1 лимон, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и нарежьте их ломтиками, а затем обжарьте в масле. Свежую капусту нашинкуйте, положите в кастрюлю, добавьте 1 стакан грибного бульона, уксус, растительное масло, томатную пасту и тушите, периодически помешивая.

Корни петрушки и моркови натрите на крупной терке, лук нарежьте кольцами и спассеруйте. Петрушку, морковь и лук соедините с капустой, нарезанными кубиками огурцами, маслинами и добавьте лимонный сок, поперчите и продолжайте тушить еще 15—20 мин.

На смазанную маслом сковороду выложите поочередно слой тушеной капусты, слой грибов, а сверху снова слой капусты, накройте крышкой и подержите на огне еще 5—7 мин. Солянку разложите в банки, закройте крышками, простерилизуйте и закатайте.

ПАШТЕТ ИЗ ЖАРЕНЫХ ГРИБОВ

Требуется: 500 г грибов, 2 головки репчатого лука, 3 маринованных огурца, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. горчицы, соль, перец.

Способ приготовления. Грибы очистите, нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле, затем охладите и пропустите через мясорубку вместе с луком и огурцами. В полученный паштет добавьте горчицу, посолите, поперчите и тщательно перемешайте, а затем разложите в банки и закатайте.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ В СУХАРЯХ

Требуется: 1 кг грибов, 150—200 г растительного масла, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 1 ст. л. соли.

Способ приготовления. Грибы посолите и тушите в собственном соку в неглубокой сковороде 30—50 мин, пока не испарится большая часть сока. Затем снимите грибы с огня, добавьте масло, соль, сухари, взбитые яйца и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите на сковороду и обжарьте в масле 10—20 мин. Готовые грибы разложите в банки и закатайте.

Занимательная кулинария

Из шампиньонов в старину любили готовить грибную эссенцию. Раздавливали деревянной ложкой вымытые и обсушенные грибы, заправляли солью, душистым и красным молотым перцем, лавровым листом, гвоздикой, чесноком, мускатным орехом, закрывали плотно и на неделю ставили в холодный погреб. Затем доводили на огне до кипения, продавливали через дуршлаг и, откинув на марлевую салфетку, процеживали сок. Дав ему отстояться, сливали и, постоянно помешивая, уваривали до густоты сиропа. Пахучую эссенцию разливали в небольшие емкости, плотно закупоривали и ставили на холод. Одной чайной ложки такой эссенции бывало достаточно для усиления приятного грибного духа любого блюда.

ГРИБЫ В ЛИМОННЫМ СОКЕ

Требуется: 500 г грибов, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, гвоздика, соль, перец, сахар, сок 1 лимона.

Способ приготовления. Грибы отварите до полуготовности, положите в растопленное сливочное масло, посолите, поперчите, добавьте сахар и лимонный сок. Тушите грибы в течение 7—10 мин, незадолго до окончания готовки всыпьте тонкой струйкой муку и влейте 1/2 стакана грибного бульона, добавьте также рубленую петрушку и луковицу, густо нашпигованную гвоздикой. Жарьте все на медленном огне в течение 30 мин, а затем выньте луковицу, разложите грибы в банки и закатайте.

СКУМБРИЯ С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г грибов, 700 г скумбрии, 3—4 средние моркови, 2 корня сельдерея, 3 небольшие головки репчатого лука, 6—7 помидоров, 1 стакан консервированных маслин, 150 г подсолнечного масла, 1/2 ст. л. молотого красного перца, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления. Морковь, корни сельдерея и лук нарежьте кубиками, залейте маслом, посолите и обжаривайте на медленном огне 10—15 мин. Затем добавьте красный перец, нарезанные тонкими ломтиками грибы, очищенные от кожицы и протертые помидоры и маслины без косточек. Когда сок помидоров выпарится, добавьте черный перец и продолжайте тушить овощи еще 20—25 мин. По истечении этого времени переложите овощи в жаровню, а сверху выложите рыбу и запекайте в духовке, разогретой до 180—200°С, в течение 20 мин. Готовое блюдо разложите в банки слоями: сначала рыбу, на нее — овощи и закатайте.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г грибов, 1 кг цветной капусты, 200 г растительного масла, 4 ст. л. муки, черный молотый перец, щепотка мускатного ореха, сахар, соль, зелень.

Способ приготовления. Цветную капусту разберите на розетки, опустите в подсоленную кипящую воду, добавьте сахар и варите на слабом огне в течение 15—20 мин. Грибы нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте в масле, всыпьте муку, тщательно перемешайте, прожарьте и влейте 1 стакан капустного отвара, добавьте перец, мускатный орех, зелень и доведите до кипения. Вареную капусту откиньте на дуршлаг и разложите в банки, после чего положите грибы и залейте соусом.

Занимательная кулинария

Соленые грузди лучше всего пускать на салаты с подсолнечным маслом, или, нарубив вместе с луком,

выложите эту массу в середину полоски (20 см шириной и 1 см толщиной) кислого раскатанного теста, заверните края, смажьте яйцом и, расстелив на жирном противне, испеките в духовке кулебяку по-русски.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С ГРИБАМИ

Требуется: 500 г грибов, 600 г телячьих почек, 150 г растительного масла, 2 ст. л. муки, 250—300 г сухого вина, 2 ст. л. яблочного уксуса, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Телячьи почки промойте, зачистите от пленок и жира, нарежьте ломтиками толщиной 1 см, залейте маринадом (2 части воды и 1 часть уксуса) и вымачивайте в течение 3—4 часов. Затем почки посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте с двух сторон.

Свежие грибы очистите, промойте, нарежьте ломтиками и обжарьте в небольшом количестве растительного масла. В кастрюлю выложите почки, залейте их вином, 1 стаканом горячей воды, а затем добавьте жареные грибы и зелень, тушите почки с грибами еще 10—15 мин. Готовое блюдо разложите в банки и закатайте.

ШАМПИНЬОНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

Требуется: 600 г грибов, 150—200 г сухого белого вина, 200 г воды, 100 г растительного масла, сок 1/2 лимона, перец горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления. Грибы очистите, разрежьте на четыре части, обжарьте в небольшом количестве растительного масла до полуготовности. Белое вино разбавьте водой, добавьте лимонный сок, масло, перец, соль, лавровый лист и кипятите на медленном огне в течение 5 мин. Грибы добавьте в кипящую смесь, доведите до кипения и кипятите 5—6 мин. Готовое блюдо разложите в банки и закатайте.

СОЛЕНИЕ

Соление грибов является едва ли не самым распространенным видом их заготовки. Засолка грибов основана на консервирующем действии поваренной соли при ее определенной концентрации. В старину грибы чаще всего подвергались именно этому виду обработки.

Солить можно все съедобные грибы, но чаще всего для этого используются пластинчатые грибы, так как трубчатые приобретают со временем неэстетичную дряблость.

Рецептов засолки грибов существует великое множество. Грибы можно солить как горячим, так и холодным способом, с добавлением специй и без таковых. Но в любом из этих случаев происходит процесс брожения. Образуется молочная кислота, которая при свободном доступе свежего воздуха не дает развиваться опасным бактериям. Именно поэтому емкости, в которых вы засаливаете грибы, не должны плотно закрываться.

Грибы обычно солят в кадушках, эмалированных ведрах и стеклянных банках. В том случае, если вы солите грибы в кадушке или ведре, вы должны помнить о том, что нельзя плотно закупоривать посуду, кроме того, на содержимое емкости нужно положить деревянный круг, сверху прижать его грузом или гнетом и закрыть белой чистой тканью или марлей. Если же вы решили засолить грибы в большом количестве, то лучше всего для этой цели использовать деревянную кадушку.

После того как грибы месяц-полтора постояли в кадушке, их можно перекладывать в стеклянные банки и закрывать капроновой крышкой.

К засолу грибы нужно готовить сразу же после их сбора. Для засаливания пригодны только свежесобранные грибы. Те грибы, которые полежали хотя бы несколько часов, лучше не использовать.

Для начала нужно рассортировать собранные грибы по видам. Это необходимо сделать, поскольку разные грибы подлежат разной кулинарной обработке. Независимо от того, будут ли все грибы употребляться вместе или по отдельности, они не должны быть засолены вместе.

После того как рассортировка грибов завершена, можно приступать к их обработке. Грибы тщательно промывают и очищают, поскольку часто к шляпкам грибов прилипают листья, мох, трава, хвоя и другой мусор. Те места на грибах, которые повреждены вредителями, необходимо срезать. Червивые грибы надо сразу же выбросить — они непригодны для употребления в пищу.

Для мойки и чистки грибы укладываются в эмалированное ведро или таз, а затем заливаются холодной водой. Так как грибы легче воды, они сразу же всплывают. Для того чтобы все грибы были покрыты водой, поверх них кладут круглый кусок фанеры или доски. Следует дать грибам немного полежать в воде. За 10 мин все сухие листья и мусор, прилипший к грибам, отстанут, и грибы легко можно будет почистить, так как большая часть мусора осядет на дно.

Занимательная кулинария

Листья и корни хрена, положенные в грибы при засолке, не только придают им приятную остроту, но и надежно защищают их от порчи. Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а листья вишни и дуба — аппетитную хрусткость и крепость.

Для облегчения последующей очистки грибов нужно аккуратно вынуть их и переложить в таз или ведро с чистой водой. Но помните, что не следует долго держать грибы в воде, если только вы не собираетесь вымачивать их, так как шляпки молодых грибов имеют свойство впитывать в себя влагу.

После того как все грибы отмокли в воде, можно приступать к их непосредственной чистке. Необходимо отрезать ножки грибов, затем соскоблить ножом размокшие листья и траву со шляпок, вырезать поврежденные вредителями места. У грибных ножек надо обязательно срезать нижнюю часть с остатками грибницы.

Некоторые виды грибов содержат окисляющие вещества, которые при взаимодействии с воздухом придают грибам темный оттенок (это можно наблюдать у маслят, моховиков, шампиньонов, рыжиков, подосиновиков). Такие потемневшие грибы имеют довольно непривлекательный вид. Для того чтобы избежать подобного эффекта, такие грибы необходимо очень быстро чистить и резать, а затем сразу же опускать их в холодную воду с добавлением соли или лимонной кислоты.

Но можно поступить и иначе: очищенные грибы опускайте прямо в кастрюлю с горячей водой, где они и будут вариться. Для варки грибов воду в кастрюлю наливают немного — она должна покрывать лишь нижний слой грибов. По мере нагревания грибы начнут выделять сок и через некоторое время полностью покроются жидкостью.

Следует отметить, что этот способ подготовки грибов годится лишь в случае их быстрой обработки. Если грибов много и процесс чистки идет медленно, этот способ вам не подойдет: пока последние грибы попадут в кастрюлю, первая партия грибов уже успеет провариться. Поэтому при медленной чистке грибы предварительно лучше поместить в кастрюлю с лимонной кислотой.

После проведения предварительной подготовки можно приступать к самому процессу засолки. Существует три способа засола грибов: холодный, горячий и сухой.

ХОЛОДНЫЙ СПОСОБ ЗАСОЛКИ

Таким способом солят грибы, которые в свежем виде выделяют горький млечный сок. Многие пластинчатые грибы имеют горький, острый или неприятный вкус и запах. Эти свойства можно устранить, вымачивая грибы в воде в течение 2—3 суток.

Грибы, предварительно очищенные, обрезанные и промытые, складывают в большую посуду, заливают холодной водой с добавлением небольшого количества соли из расчета 1 л воды на 5 кг грибов. Затем грибы накрывают хлопчатобумажной салфеткой, потом деревянным кругом, а сверху кладут груз.

Сосуд с вымоченными и подготовленными грибами ставят на холод (в холодильник, погреб), чтобы они не скисли. В зависимости от вида грибов время вымачивания колеблется от одних до трех суток. Воду нужно менять не реже одного раза в сутки.

Затем грибы промывают, раскладывают в стеклянные банки, по эмалированным ведрам или деревянным кадушкам шляпками вниз, слоями толщиной 5—6 см, и пересыпают поваренной солью. Расчет соли на 1 кг грибов следующий: если грибы будут храниться в холодном месте при температуре около 5 °С тепла, то вполне достаточно 50 г соли на 1 кг грибов. Если же температура места хранения грибов будет выше, то потребуется вдвое больше соли.

Чтобы придать грибам аромат и остроту, в них можно добавить чеснок, лавровый лист, душистый перец, укроп, смородиновый лист вместе с солью. Если же вам гораздо больше нравится естественный аромат и вкус грибов, то засаливать их можно без добавления специй.

Засоленные грибы заливают холодной водой, накрывают салфеткой, поверх нее кладут деревянный круг, на который помещают груз. Спустя некоторое время к осевшим грибам добавляют новые, и делается это до тех пор, пока грибы не перестанут оседать.

Лишний сок сливается, но деревянный или фанерный круг должен обязательно всегда покрывать грибы, иначе их верхний слой испортится.

Занимательная кулинария

Засоленные любым способом грибы можно употреблять в пищу, когда они пройдут период ферментации: рыжики — через 7—10 дней, грузди, подгруздки — 30—35 дней, волнушки, белянки — 40, прочие — 50—60 дней.

Во время засолки грибов нужно следить за тем, чтобы посуда, в которой они засаливаются, была чистой, а также за тем, чтобы в помещении, где они хранятся, не было резких перепадов температуры. Грибы, засоленные таким способом, будут готовы к употреблению примерно через 5—6 недель. Следует иметь в виду, что время засолки напрямую зависит от видов грибов.

Те виды грибов, которые не выделяют горького сока, засаливают тем же способом, который описан выше, но только без предварительного замачивания, а сразу после их сбора.

ГОРЯЧИЙ СПОСОБ ЗАСОЛКИ

Этот вид засолки грибов поможет сэкономить вам массу времени.

Заключается он в следующем. Для начала нужно вымыть и очистить грибы. Перед засолкой их надо ошпарить кипятком или опустить на несколько минут в кипящую, слегка подсоленную воду. Некоторые виды грибов нужно проварить несколько минут (10—30) в подсоленной воде, после чего промыть холодной водой и дать просохнуть.

Шляпочные грибы, не содержащие горького млечного сока (белянки, волнушки, сыроежки), перед солением нужно обдать кипятком. Те виды грибов, которые выделяют неприятный горький сок, необходимо обязательно несколько минут варить. Воду после варки выливают, а каждую новую порцию грибов варят в свежей воде.

Подвергнутые термической обработке грибы слоями укладывают в емкость, перекладывают специями, солят. После оседания первого слоя грибов в посуду кладут новые порции. При таком способе засолки грибы обычно бывают готовы через 2—3 недели.

Существует несколько рецептов горячей засолки грибов. Сама процедура засолки остается прежней, разница заключается только в используемых ингредиентах.

СПОСОБ 1

Требуется: 1 кг отваренных грибов, 2 ст. л. соли, 4—5 лавровых листьев, 6 горошин душистого перца, 3—4 гвоздички, 5—6 г укропа, 2 листика черной смородины.

СПОСОБ 2

Требуется: 1—2 ст. л. соли, 5 горошин душистого перца, 6—7 горошин черного перца, молотый красный перец, 20 г укропа, 2—3 листика черной смородины.

СПОСОБ 3

Требуется: 1—2 ст. л. соли, 15—20 г укропа, 2 головки репчатого лука, 10 г лимонной кислоты.

СУХОЙ СПОСОБ ЗАСОЛКИ

Для этого способа засолки годятся сочные грибы со сладковатым привкусом — рыжики, сыроежки, свинушки, гладыши. Из всех приведенных здесь способов засолки сухой является наиболее простым.

Для начала, как и во всех других случаях, грибы нужно вымыть, очистить от налипшего мусора. Затем ножки отделяют от шляпок, грибы укладывают в посуду, солят, накрывают чистой хлопчатобумажной салфеткой, а сверху кладут деревянный круг с грузом. По мере того как грибы будут выделять свой сок, они начнут уплотняться и оседать. Тогда следует добавлять к ним новые порции грибов, также пересыпая их солью. Это процесс можно повторять до тех пор, пока оседание не прекратится и сосуд, в котором находятся грибы, не будет заполнен полностью.

Грибы, засоленные таким способом, будут готовы к употреблению не раньше, чем через 35 дней.

Различные виды грибов можно приготовить не только разными способами засолки, но и по различным рецептам, которые мы и предлагаем вашему вниманию.

Занимательная кулинария

ЗАЛИВНОЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ. Боровички — с полкило — отвариваем в литре воды, а затем мелко рубим острым тяжелым ножом. Разбухший желатин выливаем в горячий грибной отвар и нагреваем до полного растворения (не кипятить ни в коем случае!). Боровики раскладываем в формочки, заливаем отваром, украшаем зеленью, ломтиками отваренных яиц и морковки, ставим в холодильник.

РАЗЛИЧНЫЕ СПОСОБЫ И РЕЦЕПТЫ ЗАСОЛКИ

ПО-БЕЛОРУССКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. Грибы вымачиваются в холодной воде, которую необходимо менять несколько раз. Время замачивания разнится у разных видов грибов: рыжики замачиваются на 4 часа; волнушки и белянки — на 1 сутки; грузди и подгруздки — на 2 суток; валуи — на 2—3 суток. После замачивания грибы необходимо обдать кипятком и уложить слоями в подготовленную посуду, пересыпая солью.

ПО-ВЯТСКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. Способ засолки обычный. Перед засолкой вымытые и очищенные грибы нужно отмочить. Не нуждаются в замачивании только рыжики. А грузди, подгруздки, белянки, волнушки отмачивают в течение пяти дней.

ПО-МОСКОВСКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. Грузди, подгруздки, волнушки, белянки, валуи вымачивают в слегка подсоленной воде в течение 3 суток. Затем засаливают обычным способом.

ПО-ВОЛЖСКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. В данном случае грибы отмачивать не следует, поскольку они потеряют сочность, аромат и вкус. Грибы тщательно промывают и очищают, после чего сразу же приступают к засолке.

ПО-ОРЛОВСКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. В данном случае грибы необходимо предварительно отварить и только после этого приступать к засолке.

ПО-БЕЛОРУССКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. При данном способе засолки чрезвычайно важно время отваривания грибов. Так, например, подберезовики, маслята, моховики, козляки, опята следует отваривать 6—8 мин; белые, подосиновики, шампиньоны — 8—10 мин; лисички — 12—15 мин; валуи — 15—20 мин.

ПО-МОСКОВСКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. При этом способе грузди, подгруздки, сыроежки варят в течение 5 мин. Белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5—7 мин.

ПО-ВЯТСКИ

Требуется: на 1 кг грибов 50 г соли.

Способ приготовления. В данном случае белые и подосиновики должны вариться не более 1—2 мин. Лисички, свинушки и белянки сначала заливают кипятком, а затем, выдержав полчаса, меняют воду и варят в течение 15 мин.

РЫЖИКИ С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ

Требуется: 10 кг подготовленных грибов, 500 г соли.

Способ приготовления. Грибы залейте кипятком и варите в течение 2—3 мин. Затем откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде, после чего уложите их в бочку или кадушку шляпками вверх, пересыпьте солью и пряностями.

Заполненную бочку накройте чистой салфеткой, положите сверху деревянный круг, на который поместите груз.

РЫЖИКИ ПРЯНЫЕ

Требуется: 10 кг рыжиков, 400 г соли, 200 г листьев черной смородины, 20 г лаврового листа, 1 ч. л. душистого перца, 2 ч. л. черного перца.

Способ приготовления. Грибы обдайте кипятком, затем промойте холодной водой, дайте стечь воде и уложите в подготовленную посуду, на дно которой предварительно выложите листья черной смородины, лавровые листья и перец.

Затем положите грибы в посуду шляпками вверх, пересыпьте их солью и черным молотым перцем. Когда весь сосуд будет заполнен, сверху снова положите листья черной смородины, лавровые листья и душистый перец. После этого накройте посуду с грибами салфеткой и сверху положите деревянный круг с грузом.

Занимательная кулинария

При засолке грибов не относитесь с пренебрежением к укропу. Смело кладите его при мариновании маслят, при засолке сыроежек, лисичек, валуев, млечников и особенно в «грибянку», т. е. смесь грибов.

РЫЖИКИ СОЛЕНЫЕ

Требуется: 10 кг рыжиков, 500 г соли, 2 ч. л. душистого перца, 2 кг репчатого лука.

Способ приготовления. Рыжики очистите от сора, но не мойте, а сложите их в подготовленную посуду шляпками вверх, пересыпьте солью, смешанной с перцем и измельченным луком. Затем посуду накройте салфеткой, а сверху положите деревянный круг с грузом.

ЗАСОЛКА БЕЛЫХ ГРИБОВ, МАСЛЯТ, ПОДБЕРЕЗОВИКОВ И ПОДОСИНОВИКОВ

Требуется: 10 кг подготовленных грибов, 500 г соли, 20 г лаврового листа, 1 ч. л. душистого перца.

Способ приготовления. Отделите ножки от шляпок и варите грибы в слегка подсоленной воде 15 мин. Затем промойте их холодной водой, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. После этого уложите грибы в посуду, приготовленную для соления, шляпками вверх, пересыпьте солью и пряностями. Закройте посуду салфеткой, положите сверху деревянную доску круглой формы с гнетом.

ОПЯТА ОСЕННИЕ СОЛЕНЫЕ

Требуется: 10 кг подготовленных опят, 500 г соли, 20 г лавровых листьев, 3 ст. л. душистого перца, 200 г укропа, 200 г нашинкованного репчатого лука.

Способ приготовления. Подготовленные грибы залейте кипятком и варите в течение 15—20 мин. После того как грибы будут готовы, откиньте их на дуршлаг и дайте воде стечь.

В подготовленную для засолки посуду положите на дно пряности (лавровый лист, перец, зеленый укроп, измельченный лук), а затем остывшие грибы слоем толщиной 5 см, на них — специи и все это посыпьте солью. Грибы уложите подобным образом в несколько слоев. Сверху посуду накройте салфеткой, а на нее положите деревянный круг с грузом.

ЗАСОЛКА ГРУЗДЕЙ И ПОДГРУЗДКОВ ПО-АЛТАЙСКИ

Требуется: 10 кг грибов, 400 г соли, 1 стакан рубленой зелени, 2 корня хрена, 6—7 зубчиков чеснока, 2 ст. л. душистого перца, 10 лавровых листьев.

Способ приготовления. Грибы рассортируйте, очистите и отделите ножки от шляпок, а затем вымачивайте их в холодной воде в течение 2—3 суток. Воду при этом меняйте не реже одного раза в сутки. По прошествии этого времени грибы откиньте на решето или дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода, и уложите в приготовленную бочку или кадушку слоями, пересыпая каждый слой грибов солью. После этого накройте грибы салфеткой и положите сверху деревянный круг с гнетом.

Во время засолки объем грибов будет постепенно уменьшаться, поэтому придется докладывать новые порции грибов. Следите за тем, чтобы появился рассол. Если по истечении двух дней рассол не появится, то необходимо увеличить массу груза.

Через 20—25 дней грибы будут готовы к употреблению.

ТУРШИЯ (СОЛЕНЬЕ) ИЗ ГРИБОВ

Требуется: 10 кг грибов , 250 г соли, 250 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления туршии из грибов необходимо использовать грибы с твердой и плотной мякотью. Такими грибами являются лисички, грибы-зонтики, овечий трутовик, обыкновенный подгруздок. Белые и другие подобные грибы лучше не использовать при таком виде засолки, поскольку они размягчаются во время брожения и становятся неприятными на вкус.

Очищенные и промытые грибы бланшируйте в кипящей воде в течение 2—3 мин. Затем уложите в подготовленную для засолки посуду и пересыпьте одинаковым количеством соли и сахара, каждый последующий слой также пересыпайте солью и сахаром. После этого грибы залейте водой.

Брожение длится около двух недель при температуре 15—18°С. В течение этого периода посуда с грибами должна быть постоянно наполненной доверху. После того как процесс брожения закончится, грибы храните в прохладном месте.

СОЛЕНЫЕ ВОЛНУШКИ

Требуется: 10 кг грибов, 400 г соли, 20 г лавровых листьев, 20 г листьев черной смородины, 20 г листьев вишни, 20 г листьев мяты, 1 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Подготовленные грибы тщательно промойте и откиньте на дуршлаг, чтобы вода стекла. Затем в приготовленную кадушку или эмалированное ведро уложите слой грибов шляпками вверх и посыпьте солью, поверх грибов положите слой из листьев (смородина, мята, вишня, лавровый лист). После этого снова выложите слой грибов, посыпанных солью, а на него — слой из листьев. Продолжайте выкладывать слой за слоем, пока кадушка не будет наполнена доверху. Сверху накройте кадушку салфеткой и положите деревянный круг с грузом. Через два дня, когда грибы дадут сок и немного осядут, снова наполните кадушку доверху свежими грибами.

Занимательная кулинария

СУП ИЗ ЛИСИЧЕК. Не менее 10 мин томят в толченом шпике кольца репчатого лука, потом кладут лисички и тушат еще 45 мин. Опускают в кастрюлю с горячей водой, кладут горстку нарезанного картофеля, солят и варят до готовности. Заправляют зеленью.

МАЛОСОЛЕНЫЕ ГРИБЫ

Требуется: 10 кг грибов, 500 г соли, 2 л растительного масла, 5 головок чеснока, 1,5 стакана уксуса или лимонной кислоты, 100 г рубленой зелени, 2 ч. л. душистого перца.

Способ приготовления. Свежие боровики, маслята, лисички, подосиновики, подберезовики нарежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, залейте слегка подсоленным кипятком и варите в течение 15—20 мин.

Затем откиньте грибы на решето или на дуршлаг, выложите в большой таз и заправьте растительным маслом, посолите, поперчите, посыпьте измельченной зеленью и толченым чесноком, а потом залейте лимонной кислотой или уксусом.

При данном способе засолке грибы будут готовы к употреблению через 1—1,5 часа.

КВАШЕНЫЕ ГРИБЫ

Требуется: 10 кг подготовленных грибов (сыроежки, опята, маслята, грузди, подберезовики), 1 кг соли, 1,5 кг сахара, 2 л кислого молока.

Способ приготовления. Подготовленные грибы нарежьте и варите в слегка подсоленной воде 1,5—2 мин. Затем откиньте грибы на дуршлаг и дайте стечь воде. После этого в подготовленную посуду (эмалированное ведро или деревянную кадушку) уложите грибы слоями, посолите, добавьте сахар и утрамбуйте. Уложенные таким образом грибы залейте прокисшим молоком, закройте салфеткой, а сверху положите деревянный круг с грузом.

Если процесс квашения происходит при комнатной температуре, то грибы будут готовы к употреблению через 10—12 дней. Если вы хотите хранить квашеные грибы длительное время, то по истечении ранее указанного срока переложите их в стеклянные банки, залейте рассолом и стерилизуйте на водяной бане примерно 30 мин.

СУШКА

Каждого грибника волнует проблема, как уберечь собранный урожай грибов, сохранить их прекрасный вкус и аромат. К счастью, это совсем нетрудно, но все-таки требует определенного умения.

Сушка является самым простым и удобным способом хранения грибов. При сушке в 10 раз уменьшается их масса, зато приобретается повышенная стойкость при хранении, мало того, проявляются новые вкусовые качества и ароматические свойства. По своей питательности и усвояемости сушеные грибы в несколько раз превосходят соленые и маринованные. Калорийность сушеных грибов в 14 раз больше, чем свежих.

Для сушки грибов лучше всего подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики, дубовики, сморчки, лисички, опята, дождевики, шампиньоны и многие другие. Для сушки главным образом берутся трубчатые и сумчатые грибы. Пластинчатые грибы содержат горечь, которая может не исчезнуть даже во время сушки. Для сушки используют лишь свежие грибы, здоровые, крепкие и без червоточин. Непригодны заплесневелые грибы, пораженные насекомыми и личинками, а также мягкой водянистой консистенции.

У березовиков, подосиновиков, маслят, моховиков для сушки используют только шляпки, в белых используются и шляпки, и часть ножек. Также возможна сушка сморчков и строчков, но сушить их можно только при достаточно невысокой температуре, так как они могут пригореть.

Для сушки обычно отбираются самые свежие, наиболее крепкие и молодые грибы. Не подлежат сушке червивые, старые и дряблые грибы. Многие грибы сушат в измельченном виде.

Подготовка грибов к сушке

При сортировке грибов, предназначенных для сушки, удаляют поврежденные, загнившие экземпляры и посторонние примеси. Кроме того, грибы сортируют по величине. Затем с поверхности грибов удаляют загрязнения. Очищенные грибы по мере необходимости нарезают. Одинаково нарезанные грибы (по величине и форме) одновременно достигают готовности и придают блюдам из них красивый внешний вид, что повышает их усвояемость организмом. Крупные шляпки для ускорения сушки лучше разрезать на дольки, обрезав ножку на расстоянии 2—3 см от шляпки. Ножки белых грибов, подосиновиков и подберезовиков нарезают столбиками по 3—4 см или колесиками до 2 см.

Непосредственно перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так какпромытые грибы плохо сохнут, сильно темнеют и приобретают несъедобный вид.

В домашних условиях грибы чаще всего сушат на воздухе полностью или до определенной влажности. После этого грибы просушиваются до конца на сушилках и любых других приспособлениях. Более высококачественные грибы получаются при сушке в тени, а в солнечную теплую погоду сушка их на открытом воздухе не должна занимать более двух дней. На ночь их обычно заносят в сухое теплое место.

Для сушки грибов очень удобны решета и сита на ножках с камышовой или железной луженой сеткой, через которую хорошо проходит воздух. А если решета и сита без ножек, то под них подкладывают кирпичи или невысокие (2—3 см толщиной) деревянные рейки.

Также для сушки грибов могут быть использованы плетенки из тонких ивовых стеблей и фанера. Но чаще всего белые грибы сушат на противнях или железных листах, на которые подстилают чистую ржаную солому. Грибы укладывают на нее в один слой, трубчатым слоем шляпки вниз так, чтобы они не соприкасались.

Также удобно сушить грибы на деревянных спицах, вколоченных в деревянные доски, длина которых составляет 150 см, а ширина около 20 см. Спицы размещаются в шахматном порядке на расстоянии 6—8 см друг от друга. На каждую спицу можно нанизать таким образом по 3—4 гриба средней величины. Чтобы грибы равномерно высохли, на все спицы лучше всего нанизать грибы одинаковой величины.

Если же грибы различных размеров, то на верхнюю часть спицы лучше всего нанизать грибы с более крупными, сочными плодовыми телами, ниже можно поместить грибы средних размеров, а на самый низ обычно помещаются самые мелкие грибы.

СУШКА ГРИБОВ НА ВОЗДУХЕ

Грибы укладывают на различные решетки, деревянные подставки, листы плотной бумаги или на куски материи. Не следует сушить грибы на железных подставках, так как в месте соприкосновения с металлом они чернеют.

Крупные грибы нарежьте для сушки ломтиками толщиной 1 см. Все время переворачивайте грибы, пока они не увянут, чтобы грибы, не подсушившиеся окончательно, не прилипли к подставке.

Мелкие же грибы лучше всего сушить, нанизав на крепкую нитку или на шпагат. Связки вывешивают в горизонтальном положении и концы закрепляют гвоздями. Место, в котором сушатся грибы, должно быть достаточно продуваемым и не пыльным, излишне также предупреждать, чтобы это место было хорошо защищено от дождя.

СУШКА ГРИБОВ НА СОЛНЦЕ

Обычно такой вид сушки применяют грибники, которые выезжают в лес или другие грибные участки на несколько дней. Для этого нужно взять с собой подставки с шомполами или спицами. Причем может подойти любая форма подставки, лишь бы поставленные на нее спицы не соприкасались друг с другом. Итак, подставка может быть изготовлена как в виде доски с вертикальными отверстиями в ней для спиц, так и в виде трехгранника, на котором спицы размещаются горизонтально.

Подставки делают из деревянных реек, стальной проволоки, а вот спицы должны быть изготовлены только из нержавеющей стали, а еще лучше, если они будут деревянными.

Подставки с грибами выставляют с наветренной стороны. При этом их закрывают марлей, чтобы предохранить от мух и пыли. Если погода пасмурная, грибы необходимо убрать, чтобы на них не попала влага.

На солнце грибы сушат около 2—3 дней, но потом дома все равно досушивают в печи.

СУШКА ГРИБОВ В ПЕЧИ

Это самый распространенный способ. На противни укладывают чистую солому, на солому кладут грибы в один слой шляпками вниз, чтобы они при этом не касались друг друга. Подстилка из соломы предохраняет грибы от сгорания и обугливания. Температура в печи должна быть 50—75°С.

Перед загрузкой грибов под русской печи следует подмести, чтобы на нем не осталось золы.

Сушить грибы ставят в русскую печь спустя некоторое время после топки или выпечки хлеба, обычно через 1—1,5 часа, когда температура упадет до нужной отметки, если же температура будет ниже 50°С, то грибы плохо сохнут и могут закиснуть, а при температуре более 75°С. грибы попросту подгорят.

На нижний ряд сит и решет установите еще второй и третий ряд, загружать печку надо очень быстро, стараясь не выстудить ее. Чтобы в печи не скапливалась влага, выделяемая грибами, трубу немного приоткрывают, а заслонку приподнимают, устанавливая ее на кирпичах, оставив лишь небольшой просвет. Для лучшей циркуляции воздуха сделайте прорези в нижней и верхней частях заслонки.

В обычных русских печах за один прием обычно не удается высушить грибы. Решета, сита, противни, станки и другие приспособления сначала загружают в нежаркую печь, а когда она начинает остывать, вынимают. То же самое повторяют и на второй день, а если грибы все равно не успели высохнуть, то и на третий.

Сушка белых грибов считается успешной, когда они становятся сухими, легкими, слегка гнутся и легко ломаются, но не крошатся. Верхняя поверхность шляпки остается светло-желтой или светло-коричневой.

Высушенные грибы можно хранить в сухом месте в течение нескольких лет. Но все же мы не советуем вам хранить их больше года, так как со временем вкусовые качества грибов снижаются и исчезает их неповторимый аромат.

СУШКА ГРИБОВ В ДУХОВКЕ

Этот вид сушки напоминает сушку в печи, но имеется одно преимущество. Состоит оно в том, что вы сами можете поддерживать постоянную температуру в духовке.

В данном случае также используются сита, но только солому класть на них не нужно, достаточно просто установить одно на другое. При таком способе сушки можно переработать большее количество грибов.

Начинать сушку следует также с провяливания грибов при температуре 45°С, а потом сушить при температуре 60—75°С и досушивать на легком жару.

Если грибов немного, их можно высушить, нанизав на металлические стержни из оцинкованной проволоки или на тонкие выструганные палочки, заостренные на концах.

СУШКА ГРИБОВ НАД ГОРЯЧЕЙ ПЛИТОЙ

Также грибы можно высушить над горячей плитой или у горячей стенки русской или голландской печи. Для этого грибы нужно нанизать на шпагат или на прочную нитку и развесить в непосредственной близости от источника тепла.

СУШКА ГРИБОВ НА ПЛИТЕ

Для этого вида сушки можно использовать специальный сушильный шкаф, который представляет собой ящик без дна с отверстиями в верхней части. Однако при использовании данного приспособления подсыхание грибов не одновременное: сначала сушатся те, что наверху, а уж потом те, что внизу. Для того чтобы грибы сушились равномерно, время от времени сита меняют: верхнее ставят вниз, а потом наоборот.

Сушка считается законченной, если высушенные шляпки не выделяют влаги при надавливании на них. Также готовые грибы слегка гнутся, но не ломаются и не крошатся.

СУШКА ГРИБОВ НА ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ И ДРУГИХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ПРИБОРАХ

Мы предлагаем вам несложное приспособление, которое изготавливается из четырех больших жестяных банок по типу тех, в которых продается сельдь. Одна банка с вырезанным верхом послужит своего рода теплоносителем, а у трех других необходимо вырезать дно и крышки, таким образом от банок останутся только ободки. По бокам этих ободков следует проделать отверстия, в которые будут вставляться спицы. Эти спицы вы можете изготовить из дюралюминиевой проволоки диаметром примерно 3—4 мм или использовать лучинки из березы и сосны.

Перед началом сушки грибы нанизывают на спицы, вставленные в ободки. Плитку зажигают и ставят на нее теплоноситель, т. е. банку с дном. На теплоноситель ставят спицы с нанизанными на них грибами, после чего укладывают все три ободка с грибами. Для того чтобы добиться равномерного подсыхания грибов, время от времени ободки следует менять местами, а спицы поворачивать вокруг своей оси.

СУШКА СМОРЧКОВ И СТРОЧКОВ

Следует соблюдать особую осторожность при сушке сморчков и строчков, так как они они очень легко могут подгореть. Поэтому сушить их надо при минимальной температуре — не более 50°С.

Перед сушкой сморчки и строчки хорошенько протирают увлажненной салфеткой, чтобы убрать из складок частицы земли и песка. Ножку коротко обрезают.

Лучше всего сушить эти грибы на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Грибы нанизывают на прочную нить, прокалывая плодовое тело у основания шляпки. Но не нанизывайте их очень плотно друг к другу, так как в пасмурную и прохладную погоду в местах их соприкосновения появляется плесень.

Досушить грибы можно в русской печи, но только не при высокой температуре, а на легком жару. Но мы не рекомендуем вам сушить полностью сморчки и строчки в печи, так как они при этом теряют свою форму, аромат и темнеют.

Правильно высушенные сморчки и строчки сохраняют свою упругость и не ломаются. Вы можете сжать их в руке, и они довольно быстро восстановят свою первоначальную форму.

После сушки грибы опять сортируют, удаляя подгорелые и испорченные.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Особое внимание стоит уделить хранению засушенных грибов. Следует иметь в виду, что они легко впитывают влагу из воздуха, поэтому лучше всего их хранить в стеклянных банках с металлическими крышками при постоянной высокой температуре.

В сухих помещениях грибы можно хранить в бумажных или марлевых пакетах. Не держите грибы рядом с другими пахучими продуктами, так как они могут пропитаться этими запахами и потерять собственный аромат.

Перед употреблением грибы тщательно промойте для удаления пыли и других нежелательных примесей, которые могли пристать к их поверхности.

Если же грибы все-таки отсырели, то можно исправить положение, подсушив их на легком жару.

Перед употреблением сушеные грибы рекомендуется подержать в крепко подсоленном молоке или в молоке с подсоленной водой, взятых поровну.

ГРИБНОЙ ПОРОШОК

Многие грибники перерабатывают сушеные грибы в порошок, который добавляют затем в супы, соусы и подливы, ведь из порошка готовить быстрее и усваиваются потом такие блюда гораздо лучше.

Делают грибной порошок следующим образом. Сушеные грибы разламывают на мелкие кусочки, сортируют их, удаляя подгоревшие или другие испорченные части, а затем перетирают их в металлической ступке, просеивают через сито и оставшиеся части еще раз перемалывают. Чем мельче частицы порошка, тем они лучше усваиваются организмом.

Как правило, грибной порошок готовят из смеси разных грибов. Так, к грибам с худшими вкусовыми качествами добавляют порошок из более ценных и вкусных грибов. Например, на 9 частей подосиновиков и подберезовиков добавляют 1 часть порошка из белых грибов. Готовят смеси и из других видов грибов: к примеру, 4 части порошка из маслят, столько же из подосиновиков и 2 части из опят.

Полученный таким образом порошок засыпают в металлические, а еще лучше в стеклянные банки или бутылки с широким горлом, герметически закупоривают и хранят в сухом помещении при температуре не ниже 18—20С°.

Используют грибной порошок как приправу к борщам, супам, при приготовлении соусов. Его смешивают с небольшим количеством воды и оставляют на 30 мин, чтобы вода впиталась, после чего добавляют в пищу и варят в течение 15—20 мин.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Есть еще один удобный и не требующий особых временных затрат способ консервирования — замораживание грибов. Популяризация этого способа связана с тем, что в последнее время в продаже появилось огромное количество морозильных камер, и хозяйки многие продукты замораживают в них, предпочитая именно этот способ хранения всем остальным.

Замороженные грибы отлично хранятся всю зиму, не теряя при этом своих вкусовых и питательных качеств.

Для замораживания пригодны почти все виды съедобных грибов, но лучше всего, конечно, впрок заготавливать самые ценные, как, например, подосиновики, белые, подберезовики и шампиньоны.

Замораживать грибы можно и целиком, но для большего удобства при их последующем использовании их все-таки лучше нарезать. Вымытые и очищенные грибы укладывают в плотные полиэтиленовые пакеты и кладут в морозильную камеру.

Есть еще одно преимущество именно этого способа заготовки. Вы можете замораживать не только свежие грибы, но и грибные полуфабрикаты.

Замороженные грибы сохраняются при температуре — 18°С до года, а жареные и тушеные полуфабрикаты — до трех месяцев.

Однако следует иметь в виду, что

вкусовые качества замороженных грибов при дальнейшем использовании напрямую зависят от правильности их разморозки. Размораживание следует производить при комнатной температуре и ни в коем случае не обдавать гриб кипятком и не держать над огнем.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ *86*

Б

БЕЛАЯ ПОГАНКА *197*
БЕЛЫЙ ГРИБ БЕРЕЗОВЫЙ *27*
БЕЛЫЙ ГРИБ (БОРОВИК) *26*
БЕЛЫЙ ГРИБ ЕЛОВЫЙ *28*
БЕЛЫЙ ГРИБ СОСНОВЫЙ *29*
БЛЕДНАЯ ПОГАНКА *198*
БЛЮДЦЕВИК ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ (ЖИЛКОВАТЫЙ) *103*
БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ *103*
БОЛЕНИТУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ *30*
БОЛЕТ ГОРЬКИЙ ГУБЧАТЫЙ *181*
БОЛЕТ КОРОЛЕВСКИЙ *29*
БОЛЕТ КРАСИВЫЙ *181*
БОЛЕТ ПОЛУБЕЛЫЙ *30*
БОЛЕТ РОЗОВОКОЖИЙ *129*

В

ВАЛУЙ *156*
ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ *179*
ВЕСЕЛКА ХАДРИАНА *179*
ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ *91*
ВЕШЕНКА ЗОНТИЧНАЯ *91*
ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ *92*
ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ *92*
ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ *93*
ВЕШЕНКА СТЕПНАЯ *93*
ВОЙЛОЧНЫЙ ЖЕЛТОНОГИЙ ГРИБ *51*
ВОЛНУШКА БЕЛАЯ (БЕЛЯНКА) *157*
ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ (ВОЛЖАНКА) *157*
ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ *186*
ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ *187*
ВОЛОКОННИЦА КОНИЧЕСКАЯ *187*
ВОЛОКОННИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ *137*
ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА *188*
ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ *189*
ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ *147*
ВОЛЬВАРИЕЛЛА СЪЕДОБНАЯ *77*
ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ *147*

Г

ГЕБЕЛОМА КОРОЧКОВИДНАЯ *204*
ГЕБЕЛОМА НЕДОСТУПНАЯ *204*
ГЕОПИКСИС КАКАБУС *87*
ГЕОПИКСИС УГОЛЬНЫЙ *87*
ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ *47*
ГИГРОФОР ГРАНАТОВО-КРАСНЫЙ *47*
ГИГРОФОР ЗОЛОТОЙ (ЗУБЬЕВИДНЫЙ) *48*
ГИГРОФОР КОЗИЙ *48*
ГИГРОФОР КОНИЧЕСКИЙ *183*
ГИГРОФОР ЛЕСНОЙ *48*
ГИГРОФОР ЛИСТВЕННИЧНЫЙ *49*
ГИГРОФОР МАРТОВСКИЙ (СНЕЖНЫЙ ГРИБ) *49*
ГИГРОФОР ОРАНЖЕВЫЙ *183*
ГИГРОФОР ПЕСТРЫЙ *136*
ГИГРОФОР ПУРПУРНО-ПЯТНИСТЫЙ *136*
ГИМНОПИЛ ВИДНЫЙ (ОГНЕВКА) *138*
ГИМНОПИЛ СОСНОВЫЙ *138*
ГОВОРУШКА БЕЛОВАТАЯ *210*
ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ *173*
ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ *174*
ГОВОРУШКА ВОРОНКОВИДНАЯ (УШКО) *115*
ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ *210*
ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ *174*
ГОВОРУШКА ДУШИСТАЯ *115*
ГОВОРУШКА ПЕРЕВЕРНУТАЯ *211*
ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ *116*
ГОВОРУШКА СЕРАЯ (ДЫМЧАТАЯ) *175*
ГОЛОВАЧ ОКРУГЛЫЙ *144*
ГОРЬКУШКА *158*
ГРИБ-БАРАН *96*
ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ (ПОЛЕВОЙ) *72*
ГРИБ-ЗОНТИК ДЕВИЧИЙ *73*
ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ (ЛОХМАТЫЙ) *73*
ГРИБ-ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ *74*

ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ *74*
ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ *158*
ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ *159*
ГРУЗДЬ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ *159*
ГРУЗДЬ КАМФОРНЫЙ *160*
ГРУЗДЬ МАВРОГОЛОВЫЙ *107*
ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ *108*
ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ *108*
ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ *160*
ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ *160*
ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ (СОБАЧИЙ) *161*
ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ *161*
ГУМАРИЯ ПОЛУШАРОВИДНАЯ *88*
ГУМАРИЯ ШЕРСТИСТАЯ *88*

Д

ДЕНЕЖКА ЖГУЧАЯ *183*
ДЕНЕЖКА КАШТАНОВО-КОРИЧНЕВАЯ (РОГОВО-СЕРАЯ) *50*
ДЕНЕЖКА КОРНЕВАЯ *50*
ДИКТИОФОРА СДВОЕННАЯ *217*
ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ *144*
ДОЖДЕВИК ИСПОЛИНСКИЙ *145*
ДОЖДЕВИК КАРТОФЕЛЬНЫЙ *196*
ДОЖДЕВИК КОРИЧНЕВЫЙ (УМБРОВЫЙ) *76*
ДОЖДЕВИК СЪЕДОБНЫЙ (НАСТОЯЩИЙ) *145*
ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ (ЖЕМЧУЖНЫЙ, БУТЫЛОЧНЫЙ) *146*
ДРЕВЕСНАЯ ГУБКА *205*
ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ *130*
ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ *131*

Е

ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ *137*
ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ *56*
ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ *56*
ЕЖОВИК ПОРФИРОВЫЙ *184*

Ж

ЖЕЛТАЯ БЛЕДНАЯ ПОГАНКА *198*
ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (ЛОЖНЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ) *182*

З

ЗВЕЗДЧАТКА РЕСНИЧНАЯ *197*
ЗОЛОТОЛИСТНИК *52*
ЗОНТИК КРАСНЫЙ *143*
ЗОНТИК КРОВАВО-КРАСНЫЙ *180*
ЗОНТИК МЕЛКОЩИТОВИДНЫЙ *193*
ЗОНТИК ШЕЛУШИСТЫЙ *143*

И

ИВИШЕНЬ *175*

Й

ЙОДОФАНУС МЯСО-КРАСНЫЙ *89*

К

КАТАТЕЛАЗМА ЦАРСКАЯ *116*
КАШТАНОВЫЙ ГРИБ *31*
КЛАВАРИОДЕЛЬФУС ПЕСТИКОВЫЙ *153*
КЛАТРУС КРАСНЫЙ *185*
КОЗЛЕНОК ПЕРЕЧНЫЙ 131
КОЗЛЕНОК ПУСТОНОГИЙ *31*
КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ *211*
КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ *116*
КОЛЛИБИЯ ЛЕСНАЯ (ДРЕВОЛЮБИВАЯ) *117*
КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ *175*
КОЛЛИБИЯ ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ *176*
КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ *60*
КОПРОБИЯ ЗЕРНИСТАЯ *83*
КОРАЛЛ ГРЕБЕШКОВЫЙ *184*
КОРАЛЛ ЛИМОННО-ЖЕЛТЫЙ (СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ) *103*
КОРАЛЛ ПЕТУШИНЫЙ (КРАСНОВАТЫЙ) *104*
КРЕПИДОТ ИЗМЕНЧИВЫЙ *72*
КРЕПИДОТ МЯГКИЙ *142*

Л

ЛАКОВИЦА АМЕТИСТОВАЯ (ЛИЛОВАЯ) *117*
ЛАКОВИЦА ГИБКАЯ *176*
ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ *118*
ЛЕНТИНЕЛЛУС РАКОВИНКОВИДНЫЙ *153*
ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ *194*
ЛЕПИОТА КОРИЧНЕВО-КРАСНОВАТАЯ *194*
ЛЕПИОТА ОСТРОЧЕШУЙЧАТАЯ *195*
ЛЕПИОТА ПИЛЬЧАТАЯ *195*
ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ *75*
ЛЕПИОТА ЯДОВИТАЯ *196*
ЛИОФИЛЛУМ ВЯЗОВЫЙ *118*
ЛИОФИЛЛУМ СРОСШИЙСЯ (РЯДОВКА СРОСШАЯСЯ) 119
ЛИСИЧКА БАРХАТИСТАЯ *57*
ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ *58*
ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ (КОКОШКА) *51*
ЛИСИЧКА ОБЫКНОВЕННАЯ (НАСТОЯЩАЯ) *58*
ЛИСИЧКА СЕРАЯ (ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ) *59*
ЛОЖНЫЙ ВАЛУЙ (ХРЕНОВЫЙ ГРИБ) *205*
ЛОЖНЫЙ САТАНИНСКИЙ ГРИБ *182*
ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ *132*

ЛОПАСТНИК ТРУБЧАТЫЙ *44*
ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ *132*
ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ *133*

М

МАЙСКИЙ ГРИБ (МАЙКА, ГЕОРГИЕВ ГРИБ) *109*
МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ *32*
МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ *33*
МАСЛЕНОК КЕДРОВЫЙ *33*
МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ *34*
МАСЛЕНОК НАСТОЯЩИЙ *35*
МАСЛЕНОК СЕРЫЙ *35*
МЕЛАНОЛЕВКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ *109*
МЕЛАНОЛЕВКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ *109*
МЕЛАНОЛЕВКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ *110*
МИЦЕНА ЖЕЛТОНОГАЯ *211*
МИЦЕНА КОЛПАЧКОВИДНАЯ *212*
МИЦЕНА КУСТИСТАЯ, ЩЕЛОЧНАЯ *212*
МИЦЕНА ЧИСТАЯ *213*
МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ *162*
МЛЕЧНИК БУРЫЙ *162*
МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ *162*
МЛЕЧНИК ВЯЛЫЙ (БЛЕКЛЫЙ) *163*
МЛЕЧНИК КАМФОРНЫЙ *110*
МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ *163*
МЛЕЧНИК МОКРЫЙ *164*
МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ (ОРАНЖЕВЫЙ) *164*
МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (ГЛАДЫШ) *165*
МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ *165*
МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ *165*
МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ *166*
МЛЕЧНИК СЛАДКОВАТЫЙ *166*
МЛЕЧНИК ТЕМНО-БУРЫЙ *111*
МОКРУХА ЕЛОВАЯ *53*
МОКРУХА ЖЕЛТОНОГАЯ (МЕДНО-КРАСНЫЙ ЖЕЛТОНОГ) *53*
МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ *54*
МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ *55*
МОКРУХА РОЗОВАЯ *55*
МОНТАНЕЯ КАНДОЛЛЯ *83*
МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (ПЕСЧАНЫЙ) *36*
МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ *36*
МОХОВИК КОРИЧНЕВЫЙ *37*
МОХОВИК ПЕРЕЧНЫЙ (КОЗЛЯК) *37*
МОХОВИК ПЕСТРЫЙ (ТРЕЩИНОВАТЫЙ) *38*
МУХОМОР ВЕСЕННИЙ (БЕЛЫЙ) *199*
МУХОМОР ВОНЮЧИЙ *199*
МУХОМОР ЖЕМЧУЖНЫЙ *148*
МУХОМОР КОРЕНАСТЫЙ (СЕРЫЙ) *148*
МУХОМОР КОРИЧНЕВЫЙ (КОРОЛЕВСКИЙ) *201*
МУХОМОР КРАСНЫЙ *200*
МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ *201*
МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ *202*
МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ *202*
МУХОМОР СОЛОМЕННО-ЖЕЛТЫЙ *203*

Н

НАВОЗНИК БЕЛЫЙ (ЛОХМАТЫЙ) *149*
НАВОЗНИК ВОЛОСИСТОНОГИЙ *84*
НАВОЗНИК ДЯТЛОВИДНЫЙ (ЧЕРНИЛЬНЫЙ ГРИБ) *150*
НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ *84*
НАВОЗНИК РАССЕЯННЫЙ *151*
НАВОЗНИК СЕРЫЙ *151*

О

ОЛИВКОВО-ДРЕВЕСНЫЙ ГРИБ *213*
ОПЕНОК ВЕСЕННИЙ *138*
ОПЕНОК ЖИЛИСТО-ПЛАСТИНЧАТЫЙ *119*
ОПЕНОК ЗИМНИЙ *60*
ОПЕНОК ЛЕТНИЙ *61*
ОПЕНОК ЛОЖНЫЙ КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ *189*
ОПЕНОК ЛОЖНЫЙ СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ *189*
ОПЕНОК ЛУГОВОЙ (ЛУГОВИК) *120*
ОПЕНОК ОСЕННИЙ КЛУБНЕВЫЙ *139*
ОПЕНОК ОСЕННИЙ МЕДОВЫЙ *61*
ОПЕНОК ОСЕННИЙ СЕВЕРНЫЙ *62*
ОПЕНОК ОСЕННИЙ СЕРЫЙ (ТРАВЯНОЙ) *62*
ОПЕНОК ОСЕННИЙ СРОСТКОВЫЙ *62*
ОПЕНОК СЕРО-ПЛАСТИНЧАТЫЙ *120*
ОПЕНОК СЫРНЫЙ *190*
ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ (ЗАЯЧЬИ УШИ) *151*
ОТИДЕЯ ОСЛИНАЯ (ОСЛИНЫЕ УШИ) *152*

П

ПАНЕОЛУС ПОЗДНИЙ *59*
ПАУТИННИК БЕЛОВАТО-ФИОЛЕТОВЫЙ *63*
ПАУТИННИК БЛЕСТЯЩИЙ *63*
ПАУТИННИК БОЛЬШОЙ *64*
ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ *64*
ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ *139*
ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ *140*
ПАУТИННИК ГОЛУБОСТВОЛЬНЫЙ *65*
ПАУТИННИК ЗМЕЕВИДОНОГИЙ *190*
ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ СЛИЗИСТЫЙ *65*
ПАУТИННИК КРАСНОЧЕШУЙЧАТЫЙ *191*
ПАУТИННИК ЛЬВИНО-ЖЕЛТЫЙ *191*
ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ *192*
ПАУТИННИК ОСТРОКОНЕЧНЫЙ *192*
ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ *66*
ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ *66*
ПАУТИННИК ПРЕКРАСНЫЙ КОСОЛАПЫЙ *192*
ПАУТИННИК ПРЯМОЙ *140*

ПАУТИННИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ *141*
ПАУТИННИК СЪЕДОБНЫЙ (ТОЛСТУШКА) *66*
ПАУТИННИК ТОЛСТОМЯСИСТЫЙ *67*
ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ *67*
ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТОНОГИЙ *68*
ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ (ПЕЧЕНОЧНЫЙ ГРИБ) *126*
ПИЛОЛИСТНИК АНИСОВЫЙ *94*
ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ *94*
ПИРОНЕМА ОМФАЛОДЕС *152*
ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ *77*
ПЛЮТЕЙ ЗОЛОТИСТЫЙ *149*
ПЛЮТЕЙ КАРЛИКОВЫЙ *78*
ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ КОРИЧНЕВЫЙ *78*
ПЛЮТЕЙ РОЗОВОНОГИЙ *79*
ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ *79*
ПЛЮТЕЙ ЧЕРНООКАЙМЛЕННЫЙ *80*
ПОДБЕРЕЗОВИК *38*
ПОДБЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ *39*
ПОДБЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ *40*
ПОДБЕРЕЗОВИК СЕРЫЙ *40*
ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ *111*
ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ *166*
ПОДДУБНИК (СИНЯК) *41*
ПОДКЕДРОВИК *41*
ПОДМОЛОЧНИК *167*
ПОДОСИНОВИК БЕЛЫЙ *42*
ПОДОСИНОВИК КРАСНО-БУРЫЙ (КРАСНОГОЛОВИК) *43*
ПОДОСИНОВИК (ОСИНОВИК) ЖЕЛТО-БУРЫЙ *42*
ПОЛЬСКИЙ ГРИБ *43*
ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ (ТОЛКАЧИК БЕЛЫЙ) *80*
ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ *149*
ПОПЛАВОК СЕРЫЙ (ТОЛКАЧИК СЕРЫЙ) *80*
ПОПЛАВОК ШАФРАННЫЙ *81*
ПОРХОВКА СЕРАЯ *146*
ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ *146*
ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ *84*

Р

РЕШЕТНИК БАГРЯНЫЙ *185*
РОГАТИК АМЕТИСТОВЫЙ *154*
РОГАТИК ГРОЗДЕВИДНЫЙ *154*
РОГАТИК ЖЕЛТЫЙ *154*
РОГАТИК ЗОЛОТИСТЫЙ *155*
РОГАТИК ИНВАЛА *155*
РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ (БУЛАВИЦА) *156*
РОЗИТЕС ТУСКЛЫЙ (КОЛПАК) *68*
РОЗОВОПЛАСТИННИК ГИГАНТСКИЙ *217*
РОЗОВОПЛАСТИННИК СИНИЙ *217*
РОЗОВОПЛАСТИННИК ШЕЛКОВИСТЫЙ *127*
РОЗОВОПЛАСТИННИК ЩЕЛОЧНОЙ *218*
РОЗОВОПЛАСТИННИК ЩИТОВИДНЫЙ *127*
РЫЖИК БЛАГОРОДНЫЙ *167*
РЫЖИК ЕЛОВЫЙ (ЕЛОВИК) *111*
РЫЖИК СОСНОВЫЙ *112*
РЯДОВКА АМИЛОИДНОСПОРОВАЯ *120*
РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ *121*
РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ *214*
РЯДОВКА ЗЕЛЕНАЯ (ЗЕЛЕНУШКА) *121*
РЯДОВКА КОРИЧНЕВАЯ *122*
РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ *122*
РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ *177*
РЯДОВКА РАННЯЯ *122*
РЯДОВКА СЕРАЯ *123*
РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ *214*
РЯДОВКА ТИГРОВАЯ *215*
РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ *177*
РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ *177*
РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (СЛАСТУШКА) *178*

С

САТАНИНСКИЙ ГРИБ *182*
СВИНУШКА ТОЛСТАЯ *208*
СВИНУШКА ТОНКАЯ *208*
СЕРОПЛАСТИННИК ГОРЬКИЙ (ЧЕРНЕЮЩИЙ) *215*
СЕРУШКА *178*
СКРИПИЦА *168*
СКУТЕЛЛИНИЯ БЛЮДЦЕВИДНАЯ *89*
СЛОИСТЫЙ ГРИБ (КОМЕТА СЛОИСТАЯ) *206*
СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА *134*
СМОРЧОК ВЫСОКИЙ *45*
СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ *45*
СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (НАСТОЯЩИЙ) *46*
СМОРЧОК СТЕПНОЙ *46*
СМОРЧОК СЪЕДОБНЫЙ *134*
СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ (ГРИБНАЯ КАПУСТА) *156*
СТРОФАРИЯ КРАСНО-КОРИЧНЕВАЯ *105*
СТРОФАРИЯ МОРЩИНИСТО-КОЛЬЦЕВАЯ (КОЛЬЦЕВИК) *106*
СТРОФАРИЯ ПОЛУШАРОВИДНАЯ *209*
СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ *106*
СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ *134*
СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ *135*
СТРОЧОК ОСЕННИЙ *135*
СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ *168*
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ *169*
СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ *112*
СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ *112*
СЫРОЕЖКА ЕДКАЯ *169*
СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ *169*
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ *113*
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ (ЧЕШУЙЧАТАЯ) *113*
СЫРОЕЖКА КЕЛЕ *209*
СЫРОЕЖКА КОЖИСТАЯ *170*
СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ *170*

СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ *113*
СЫРОЕЖКА ЛОЖНОКРАСНАЯ *170*
СЫРОЕЖКА МЯГКАЯ *171*
СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ *171*
СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ *114*
СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ *171*
СЫРОЕЖКА СЕРАЯ *172*
СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ *114*
СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ *115*
СЫРОЕЖКА ЧЕРНЕЮЩАЯ *172*
СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРНАЯ *172*

Т

ТОЛСТЯК ЧЕШУЙЧАТЫЙ *203*
ТРАМЕТА БАБОЧКОВИДНАЯ *206*
ТРАМЕТА КИНОВАРНАЯ ГУБЧАТАЯ (КИНОВАРНЫЙ ГРИБ) *207*
ТРИХОЛОМА ЧЕРНОЧЕШУЙЧАТАЯ *123*
ТРИХОФЕЯ СКУЧЕННАЯ *90*
ТРУТОВИК ЗИМНИЙ *97*
ТРУТОВИК ИЗМЕНЧИВЫЙ (ПОЛИПОРУС ИЗМЕНЧИВЫЙ) *97*
ТРУТОВИК КОСОЙ *98*
ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ (ОВЕЧИЙ ГРИБ) *98*
ТРУТОВИК РАЗВЕТВЛЕННЫЙ (ТРУТОВИК ВЕТВИСТЫЙ) *99*
ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ *99*
ТРУТОВИК ЧЕРНОНОГИЙ *100*
ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (ПЕСТРЕЦ, ЗАЯЧНИК) *101*
ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ *125*
ТРЮФЕЛЬ СЪЕДОБНЫЙ *126*

У

УДЕМАНСИЕЛЛА КОЛЬЦЕВАЯ *216*

Ц

ЦЕЗАРСКИЙ ГРИБ *81*
ЦЕЗАРСКИЙ ГРИБ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ *82*
ЦИСТОДЕРМА *216*

Ч

ЧАГА (ТРУТОВИК БЕРЕЗОВЫЙ, БЕРЕЗОВАЯ ГУБКА) *101*
ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ *124*
ЧЕРНУШКА (ОЛИВКОВО-КОРИЧНЕВЫЙ ГРУЗДЬ) *173*
ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ *69*
ЧЕШУЙЧАТКА ВОРСИСТАЯ *69*
ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ *70*
ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ *70*
ЧЕШУЙЧАТКА ТОЛСТАЯ *71*
ЧЕШУЙЧАТКА ТОПОЛИНАЯ *141*
ЧЕШУЙЧАТКА УГОЛЬНАЯ *71*
ЧЕШУЙЧАТКА ЧЕШУЙЧАТАЯ *142*

Ш

ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ *20*
ШАМПИНЬОН БОЛЬШОЙ ЛЕСНОЙ *20*
ШАМПИНЬОН БУРЕЮЩИЙ *129*
ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ *21*
ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ *21*
ШАМПИНЬОН ЖЕЛТЕЮЩИЙ *180*
ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ *22*
ШАМПИНЬОН КОРЕНАСТЫЙ *23*
ШАМПИНЬОН КРИВОЙ *22*
ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ (БЛАГУШКА) *24*
ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ (ЛУГОВОЙ) *24*
ШАМПИНЬОН ОВЕЧИЙ (ПОЛЕВОЙ) *25*
ШАМПИНЬОН ТОНКИЙ *26*

Щ

ЩЕЛЕЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ *207*

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Гарибова Л.В. В царстве грибов. М.: Лесная промышленность, 1981.

Зуев Д.П. Дары русского леса. М.: Лесная промышленность, 1988.

Коршунов Д.А. Заготовка плодов и овощей на зиму. М.: Пищевая промышленность, 1969.

Михайлов В.С., Игнатьев А.Д., Сафонова Л.В. Вегетарианские блюда. М.: Экономика,1982.

Новоженов Ю.М., Титюмик А.И. Кулинарная характеристика блюд. М.: Высшая школа, 1982.

Олефир С.М. Иду по тайге. Магадан, 1984.

Советы по домоводству. Хабаровск, 1992.

Федоров Ф.В. Грибы. М.: Росагропромиздат, 1990.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3
Часть I. ЭТОТ ЗАГАДОЧНЫЙ И ОБШИРНЫЙ МИР ГРИБОВ . . 5

Часть II . СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Агариковые (шампиньоновые) 19
Болетовые (трубчатые) 26
Гельвелловые (лопастниковые) 44
Гигрофоровые 46
Гомфридиевые (мокруховые) 51
Ежовиковые 56
Кантарелловые (лисичковые) 57
Кортинариевые (паутинниковые) 60
Крепидотовые 71
Лепиотовые 72
Ликопердовые (дождевиковые) 75
Мухоморовые (аманитовые) 76
Навозниковые 82
Пиронемовые 85
Плевротовые 90
Полипоровые 95
Саркосцифовые (рогатиковые) 102
Строфариевые 104
Сыроежковые (руссуловые) 106
Трихоломовые (рядовковые) 115
Трюфелевые 124
Фистулиновые 126
Энтоломовые 127

Часть III. УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Агариковые (шампиньоновые) 129
Болетовые (трубчатые) 129
Гельвелловые (лопастниковые) 132

Гигрофоровые 136
Ежовиковые 137
Кортинариевые (паутинниковые) 137
Крепидотовые 142
Лепиотовые 143
Ликопердовые (дождевиковые) 144
Мухоморовые (аманитовые) 147
Навозниковые 149
Пиронемовые 151
Плевротовые 153
Саркосцифовые (рогатиковые) 153
Строфариевые 156
Сыроежковые (руссуловые) 158
Трихоломовые (рядовковые) 173
Фалловые 179

Часть IV. НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ

Агариковые (шампиньоновые) 180
Болетовые (трубчатые) 181
Гигрофоровые 183
Ежовиковые 184
Клатровые 185
Кортинариевые (паутинниковые) 186
Лепиотовые 193
Ликопердовые (дождевиковые) 196
Мухоморовые (аманитовые) 197
Навозниковые 204
Полипоровые 205
Свинушки ядовитые 208
Строфариевые 209
Сыроежковые (руссуловые) 209
Трихоломовые (рядовковые) 210
Фалловые 217
Энтоломовые 217

Часть V. ВЫРАЩИВАНИЕ, ПЕРЕРАБОТКА, ХРАНЕНИЕ ГРИБОВ

Выращивание грибов 219
    Шампиньоны 219
    Вешенки 223
    Опята 224
    Выращивание сморчковых грибов 225
    Выращивание белых грибов 226
Переработка грибов 226
    Варка 226
    Первые блюда 227

  Жарение 229
  Маринование 234
  Консервирование 236
  Соление 247
Сушка 255
Замораживание 261

Алфавитный указатель 263

Справочное издание

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ГРИБНИКА

5-е издание

Автор-составитель

Алексей Петрович Умельцев

Редактор *Н. Клименко*
Художественный редактор *Г. Семенова*
Верстка и техническое редактирование *В. Котова*
Корректор *М. Козлова*

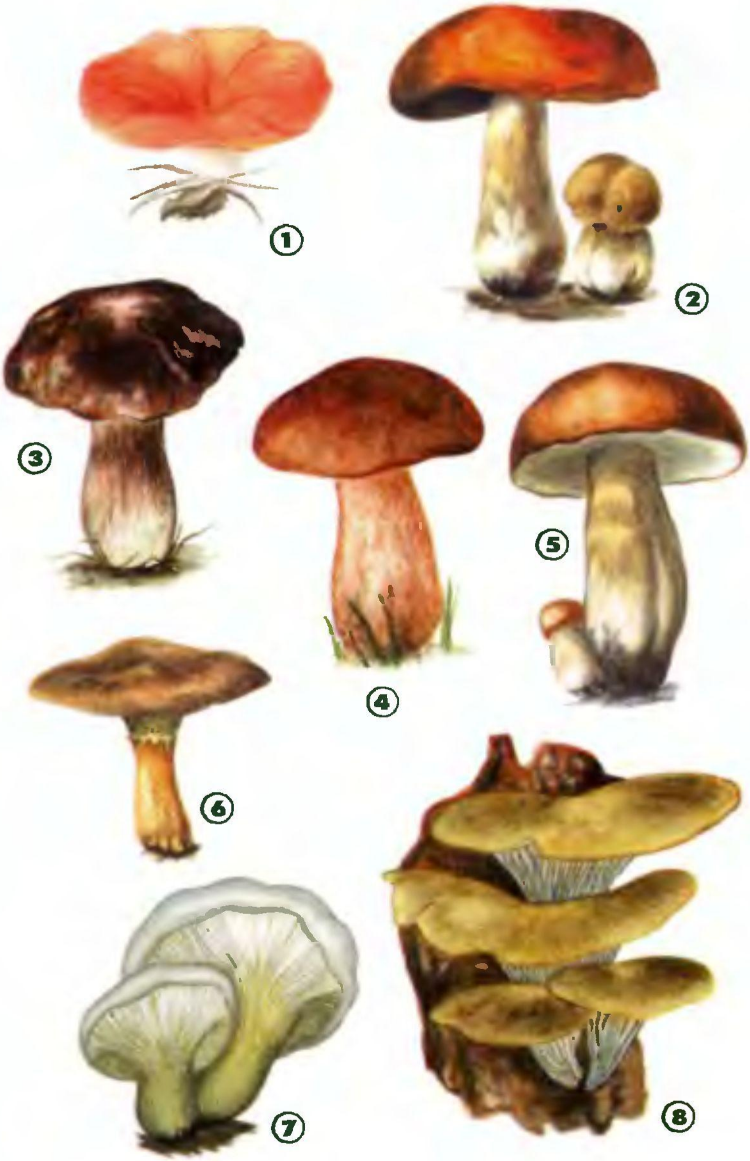
Издательская лицензия ИД № 04144 от 27.02.2001 г.

Подписано в печать 15.04.2005. Формат 70x100$^{1}/_{32}$.
Печать офсетная. Усл.-печ.л. 19,5.
Тираж 10 100 экз.
Заказ № 4322.

ООО Издательство «Локид-Пресс»
129090, Москва, ул. Гиляровского, д 3. стр. 1

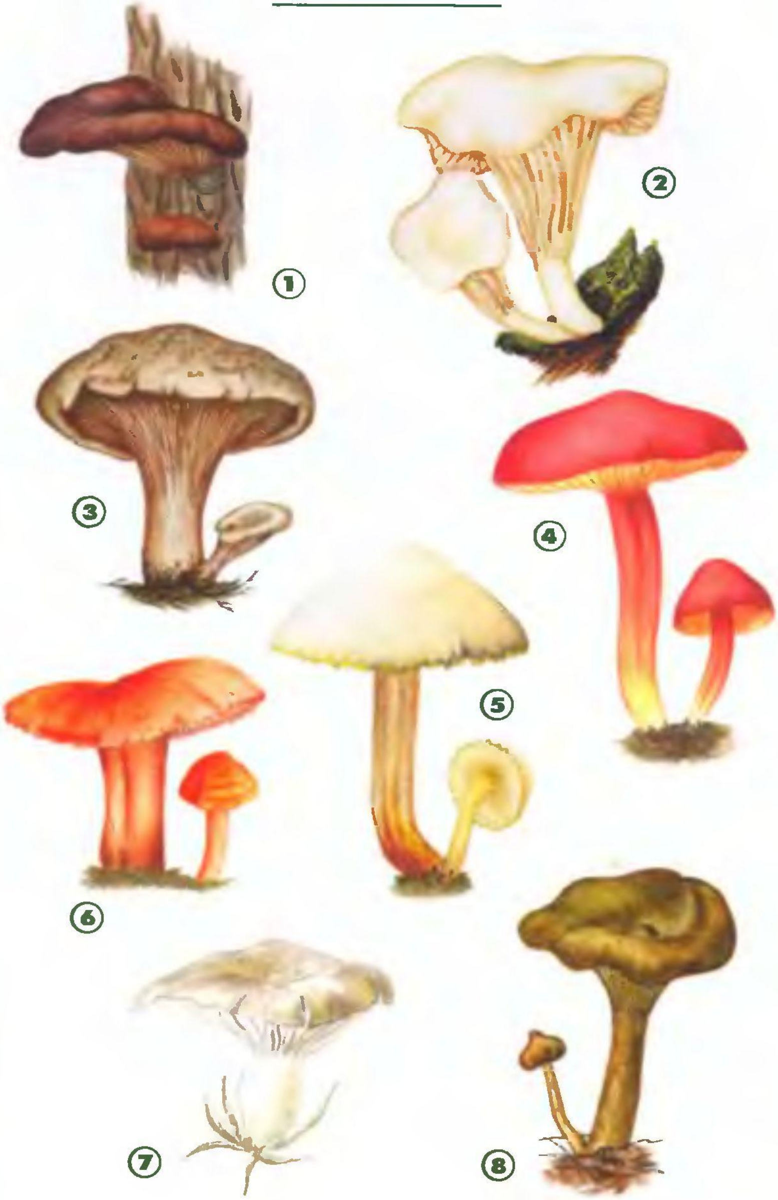
Отпечатано с готовых диапозитивов издательств
ОАО "Тверской полиграфический комбинат"
170024, г Тверь, пр-т Ленина, 5 Телефон (0822) 44-42-15
Интернет/Home page - www tverpk ru Электронная почта (E-mail) -sales@ tverpk ru

Съедобные грибы



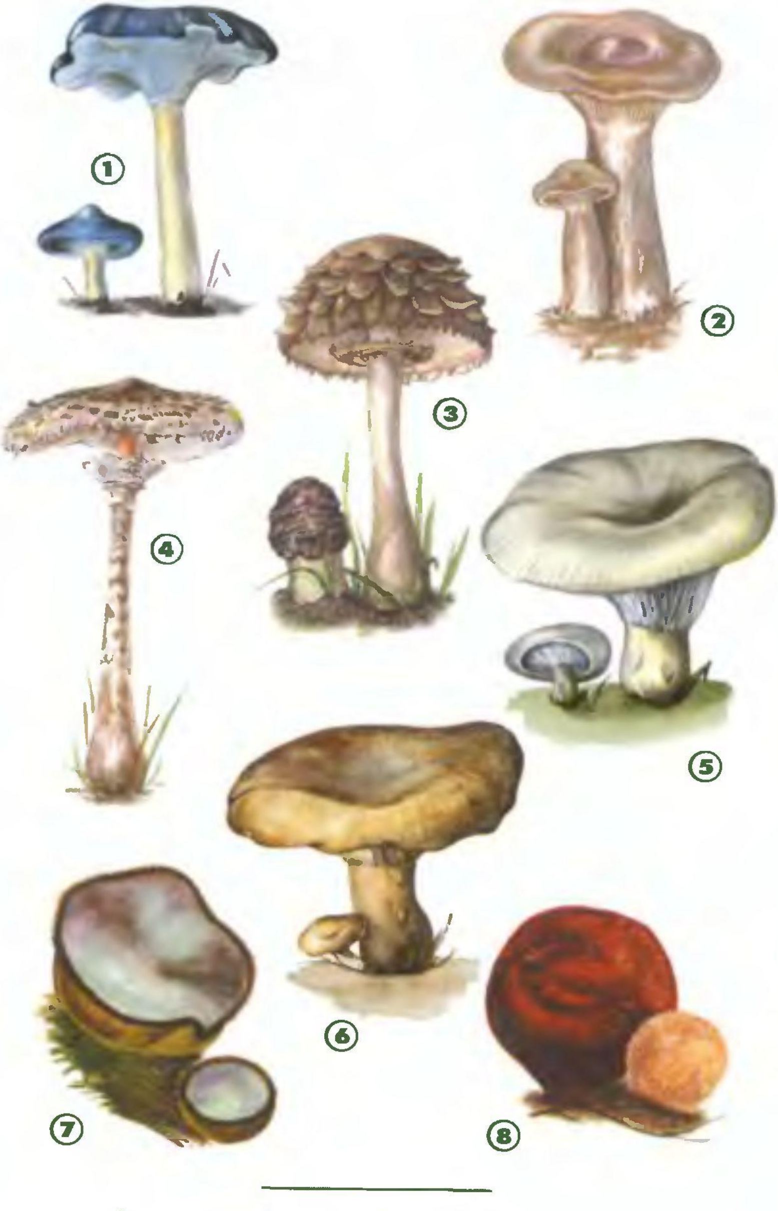
1 – алеврия оранжевая; 2 – белый гриб березовый;
3 – белый гриб, боровик; 4 – белый гриб еловый;
5 – белый гриб сосновый; 6 – болетинус полоножковый;
7 – вешенка дубовая; 8 – вешенка обыкновенная

Съедобные грибы



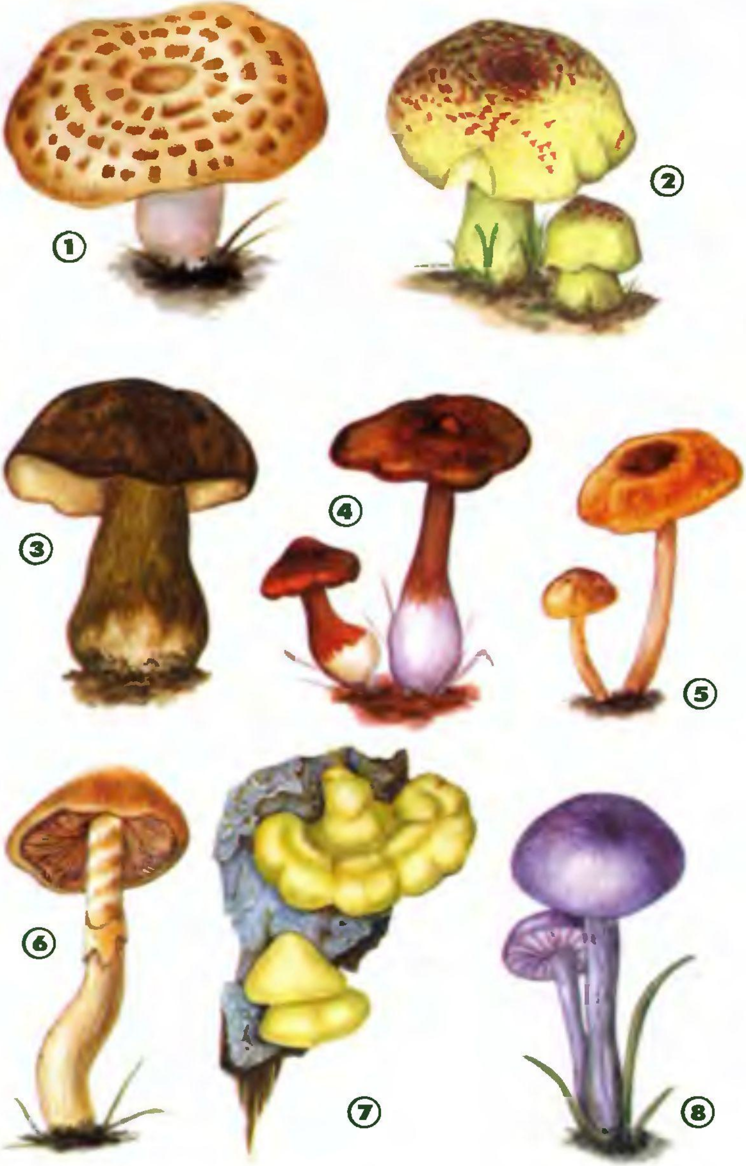
1 — вешенка осенняя; 2 — вешенка рожковидная;
3 — вешенка степная; 4 — гигрофор багряный;
5 — гигрофор золотой; 6 — гигрофор лесной;
7 — гигрофор мартовский; 8 — говорушка воронковидная

Съедобные грибы



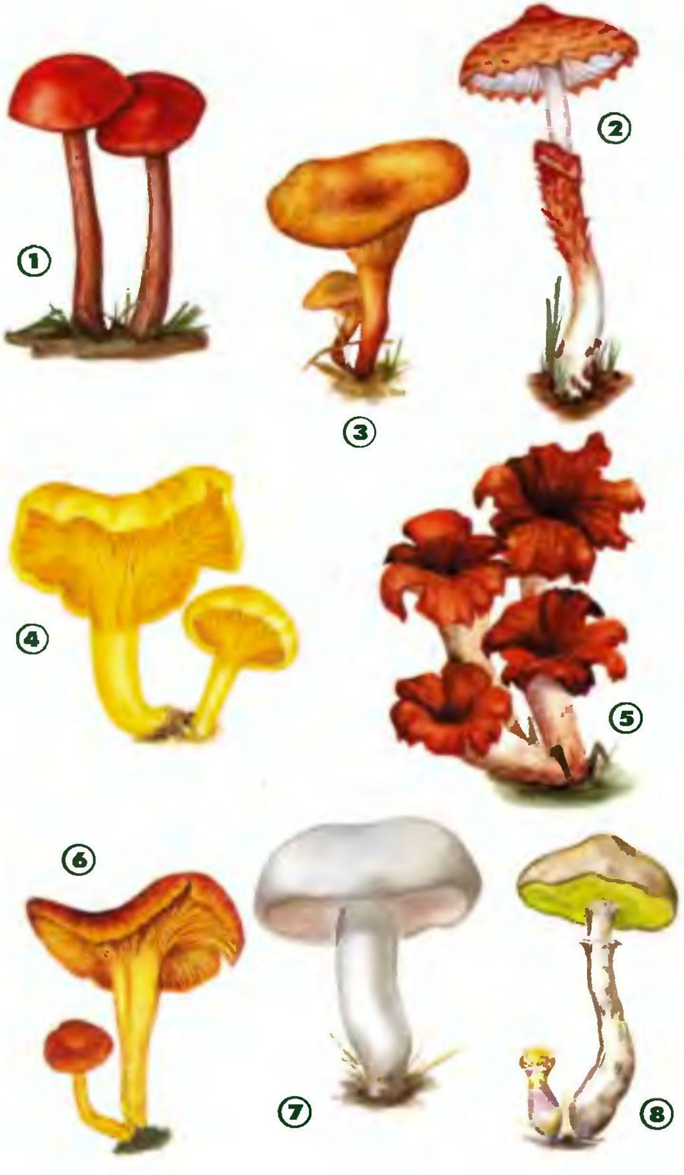
1 — говорушка душистая; 2 — говорушка подогнутая;
3 — гриб-зонтик краснеющий; 4 — гриб-зонтик пестрый;
5 — груздь настоящий; 6 — груздь осиновый;
7 — гумария полушаровидная; 8 — дождевик коричневый

Съедобные грибы



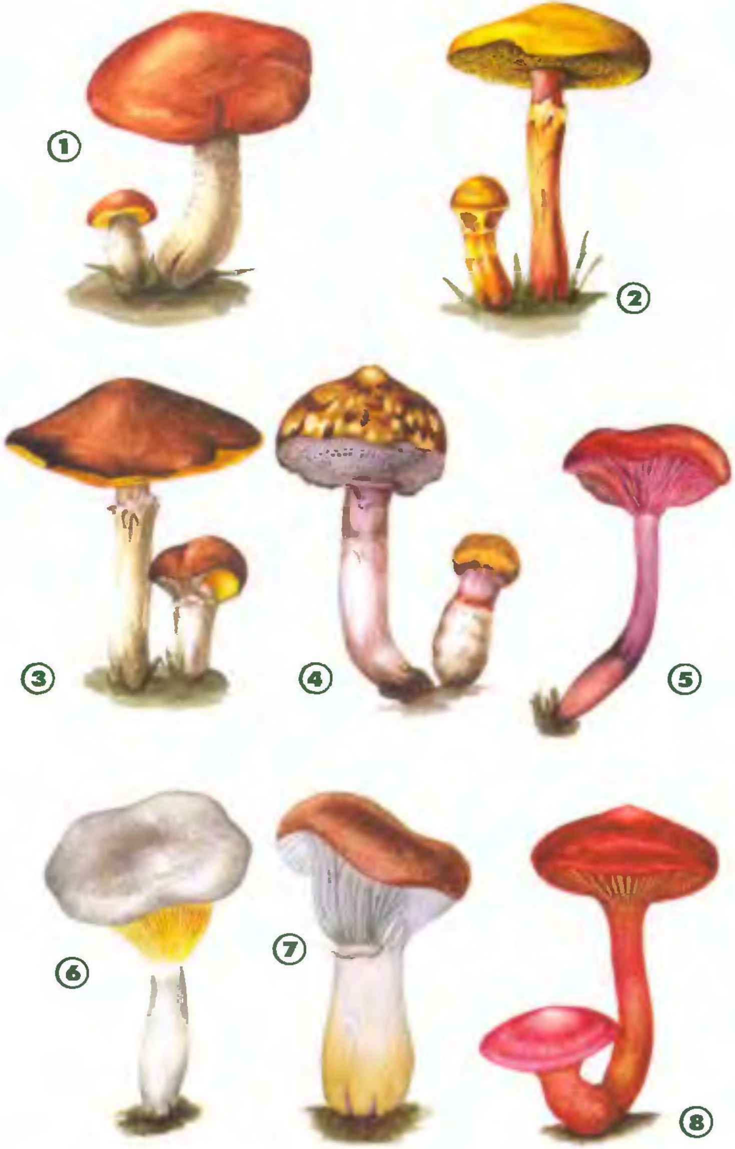
1 — ежовик пестрый; 2 — зеленушка;
3 — каштановый гриб; 4 — коллибия каштановая;
5 — коллибия лесная; 6 — колпак кольчатый;
7 — крепидот мягкий; 8 — лаковица аметистовая

Съедобные грибы



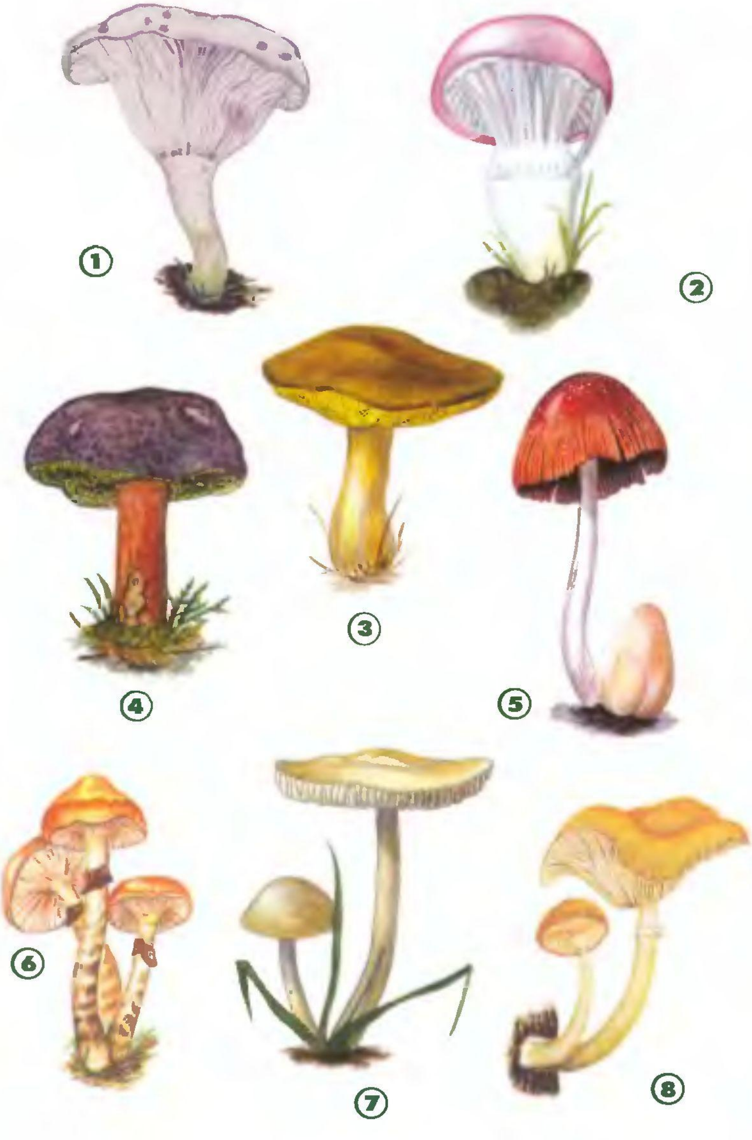
1 — лаковица розовая; 2 — лепиота щитковая;
3 — лисичка ложная; 4 — лисичка настоящая;
5 — лисичка серая; 6 — лопастник трубчатый;
7 — майский гриб; 8 — масленок болотный

Съедобные грибы



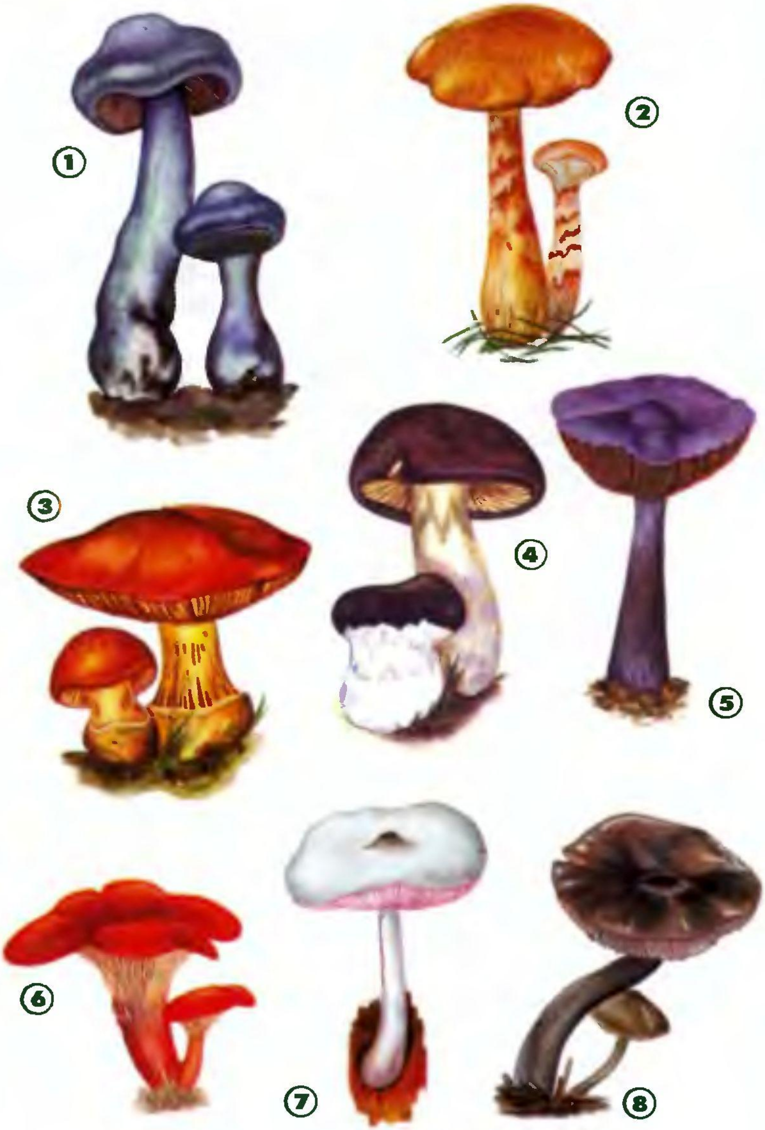
1 — масленок зернистый; 2 — масленок лиственничный;
3 — масленок настоящий; 4 — масленок серый;
5 — млечник камфорный; 6 — млечник темно-бурый;
7 — мокруха еловая; 8 — мокруха пурпуровая

Съедобные грибы



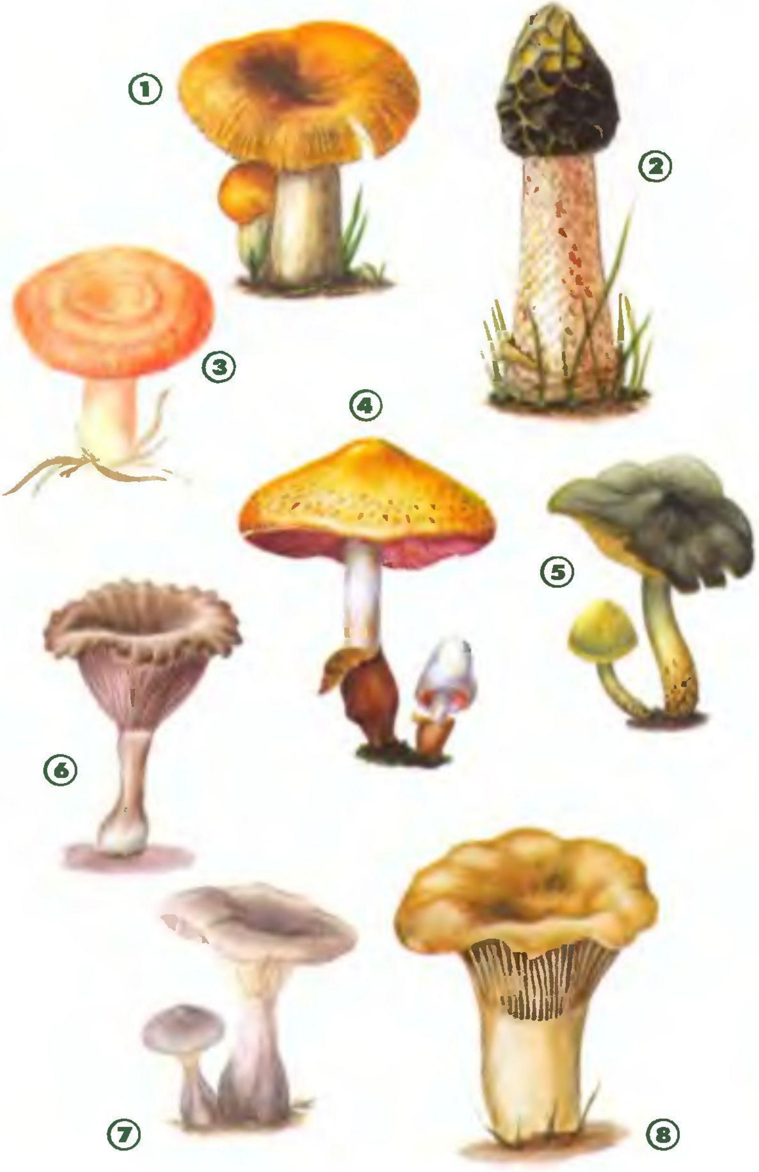
1 — мокруха пятнистая; 2 — мокруха розовая;
3 — моховик зеленый; 4 — моховик пестрый;
5 — навозник мерцающий; 6 — опенок летний;
7 — опенок луговой; 8 — опенок осенний

Съедобные грибы



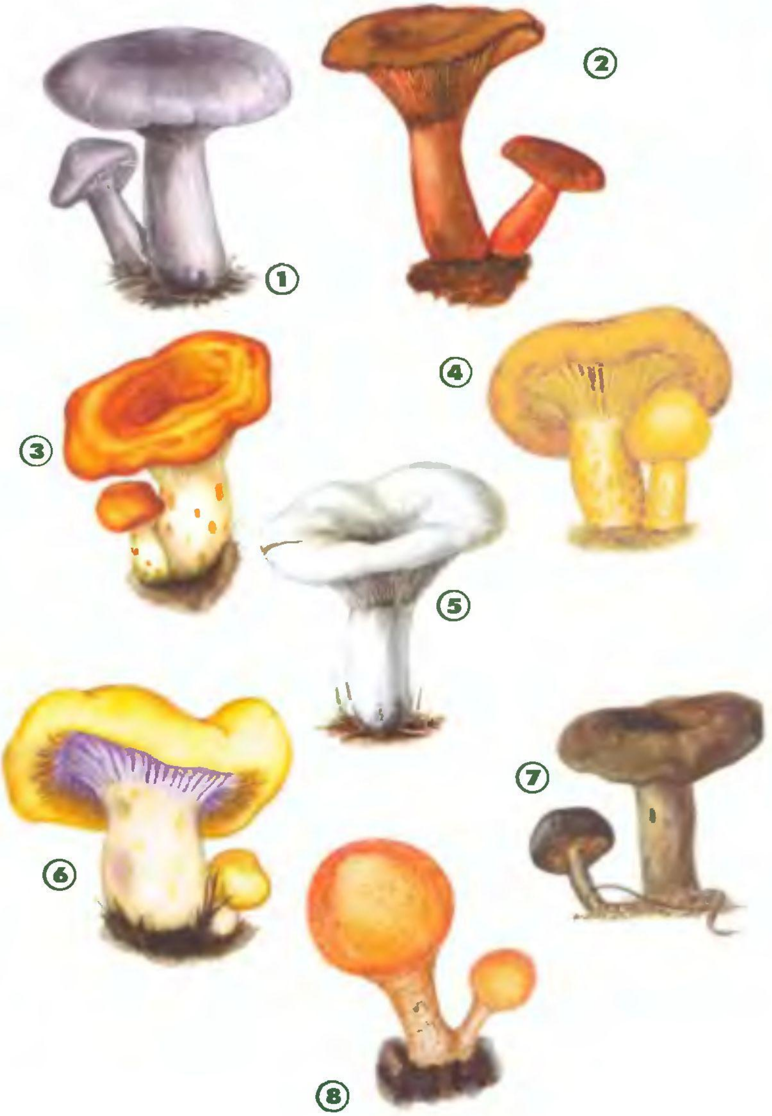
1 — паутинник бело-фиолетовый; 2 — паутинник браслетчатый;
3 — паутинник полусверкающий; 4 — паутинник превосходный;
5 — паутинник фиолетовый; 6 — пилолистник анисовый;
7 — плютей белый; 8 — плютей олений коричневый

Условно съедобные грибы



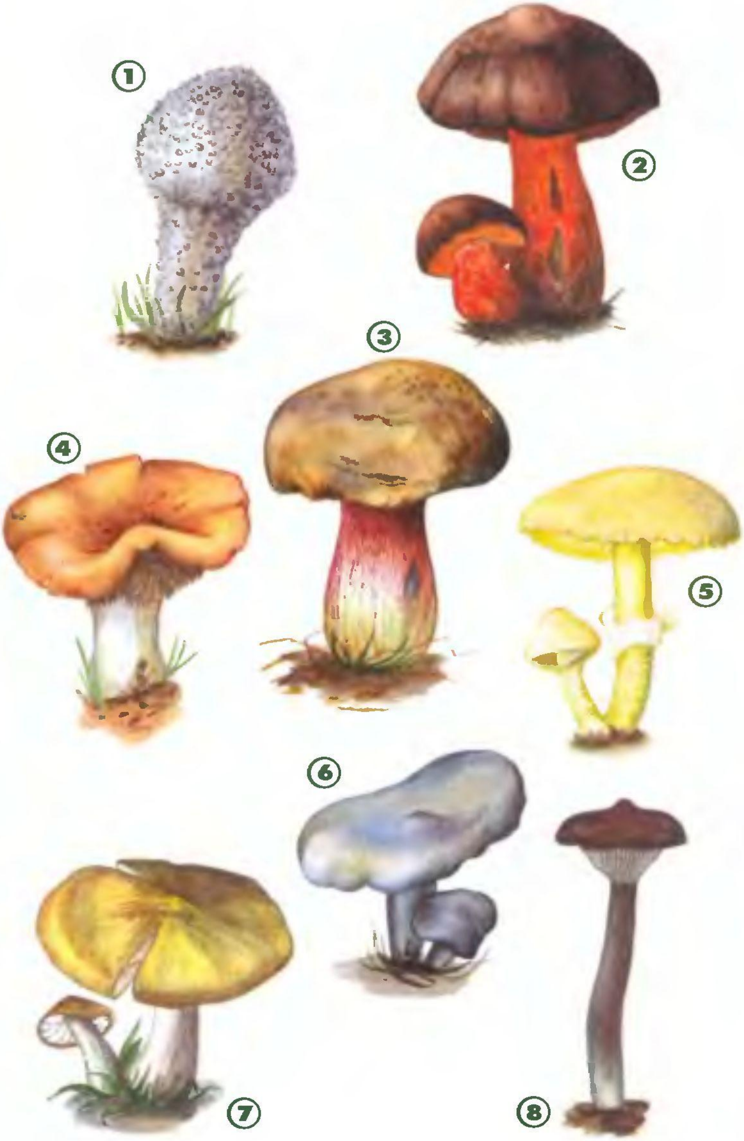
1 — валуй; 2 — веселка обыкновенная;
3 — волнушка розовая; 4 — вольвариелла шелковистая;
5 — гигрофор пестрый; 6 — говорушка бокаловидная;
7 — говорушка булавоногая; 8 — говорушка гигантская

Условно съедобные грибы



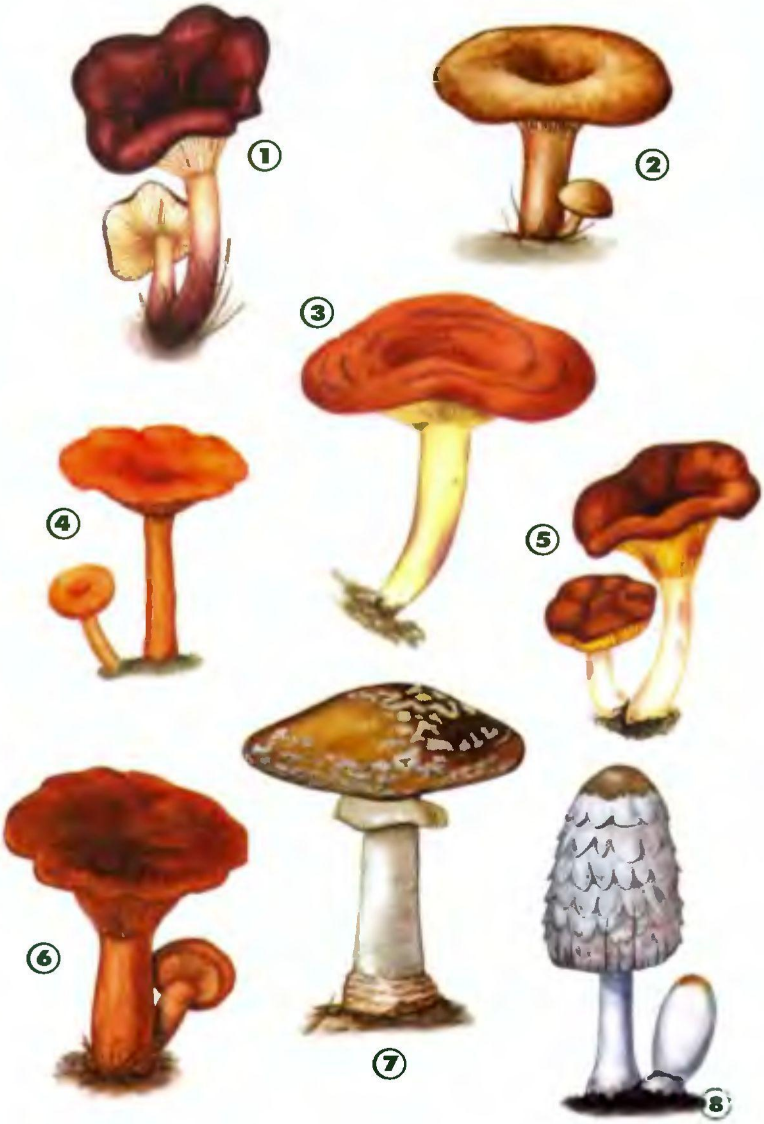
1 – говорушка серая; 2 – горькушка;
3 – груздь дубовый; 4 – груздь желтый;
5 – груздь перечный; 6 – груздь синеющий;
7 – груздь черный; 8 – дождевик грушевидный

Условно съедобные грибы



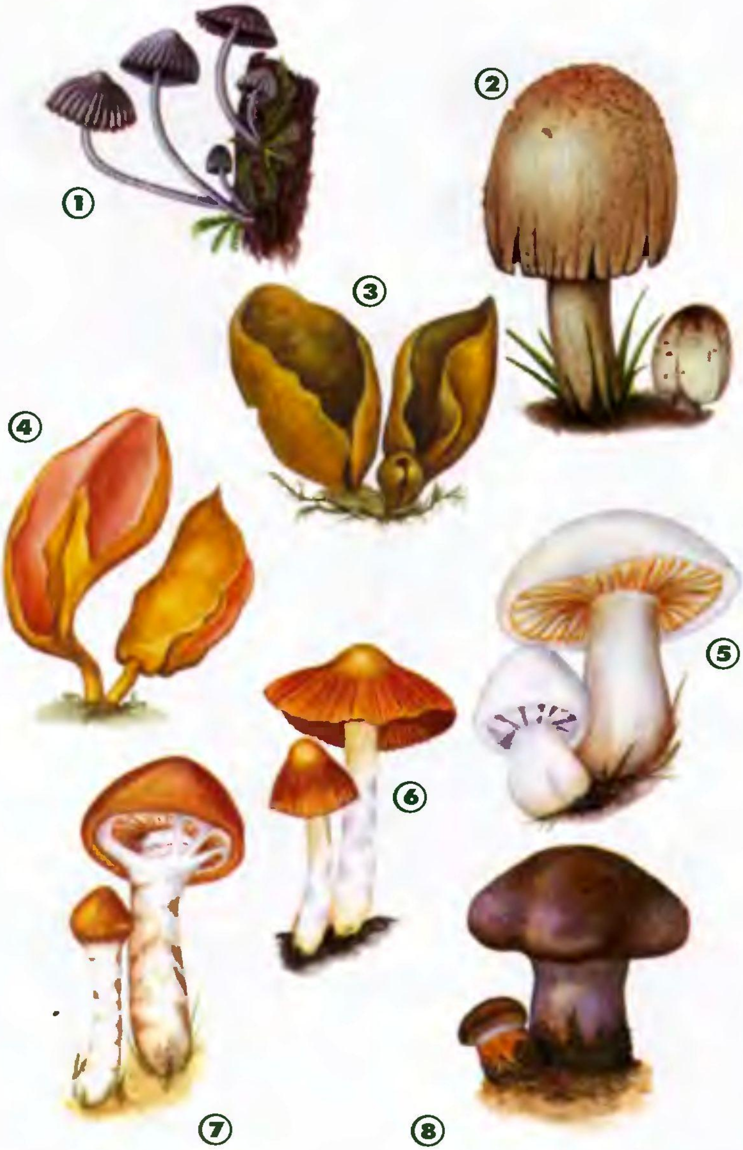
1 – дождевик шиповатый; 2 – дубовик крапчатый;
3 – дубовик оливково-бурый; 4 – ежовик желтый;
5 – зонтик шелушистый; 6 – ивишень;
7 – коллибия широкопластинчатая; 8 – млечник бурый

Условно съедобные грибы



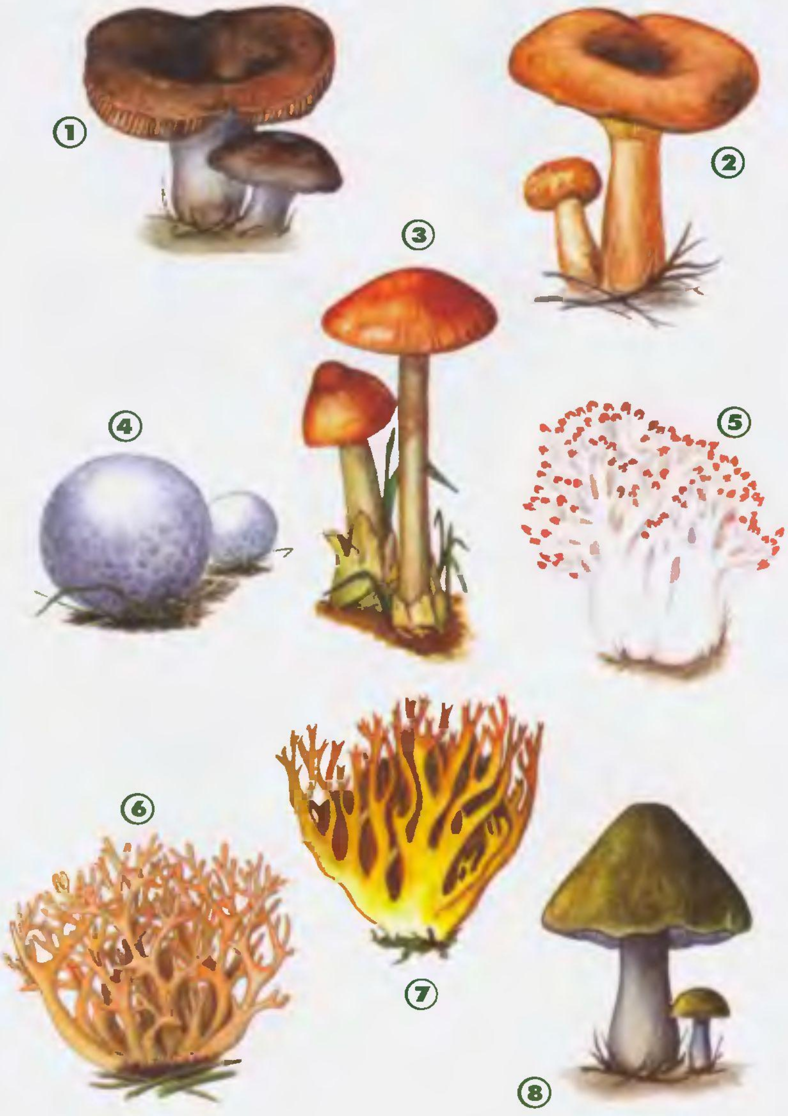
1 — млечник водянисто-млечный; 2 — млечник вялый;
3 — млечник лиловеющий; 4 — млечник нееdкий;
5 — млечник острый; 6 — млечник серо-розовый;
7 — мухомор коренастый; 8 — навозник белый

Условно съедобные грибы



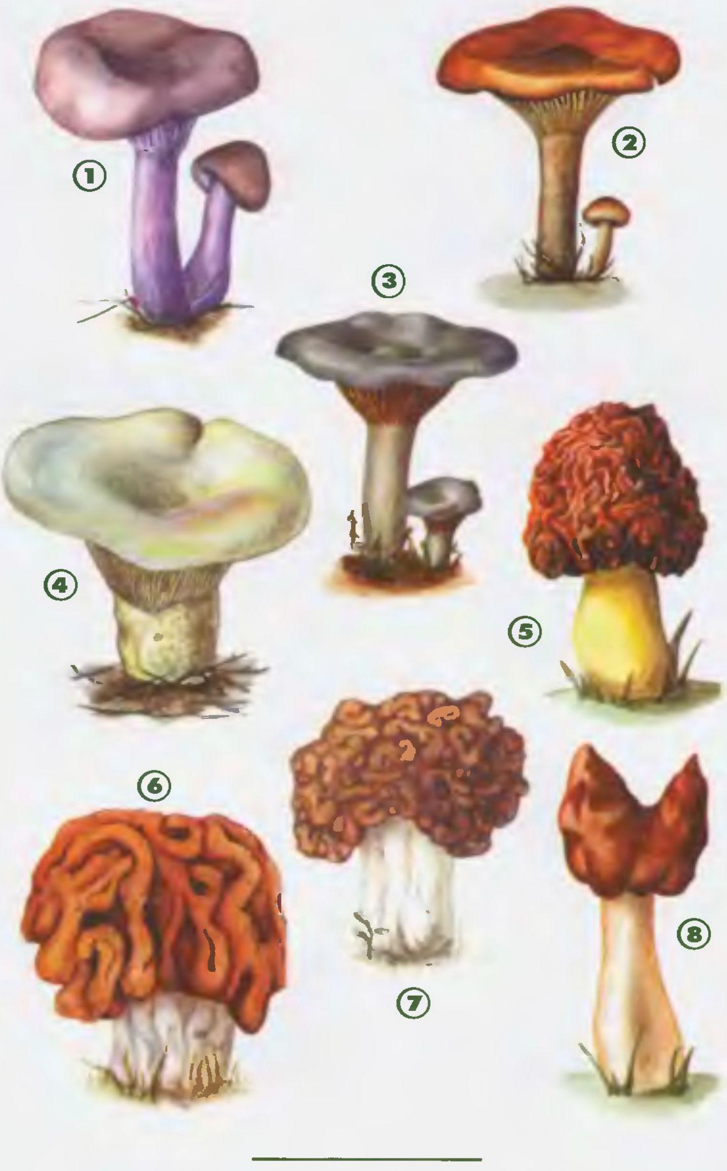
1 — навозник рассеянный; 2 — навозник серый;
3 — отидея заячья; 4 — отидея ослиная;
5 — паутинник вздутый; 6 — паутинник высокий;
7 — паутинник прямой; 8 — паутинник разноцветный

Условно съедобные грибы



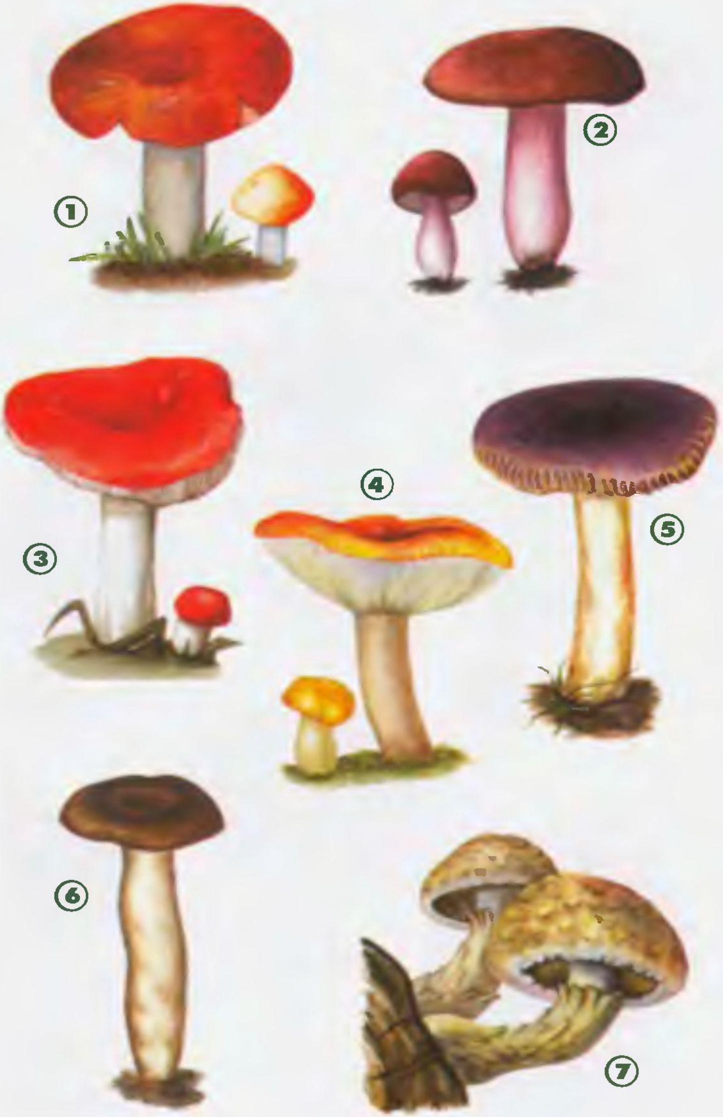
1 — подгруздок черный; 2 — подмолочник;
3 — поплавок желто-коричневый; 4 — порховка серая;
5 — рогатик гроздевидный; 6 — рогатик желтый;
7 — рогатик Инвала; 8 — рядовка обособленная

Условно съедобные грибы



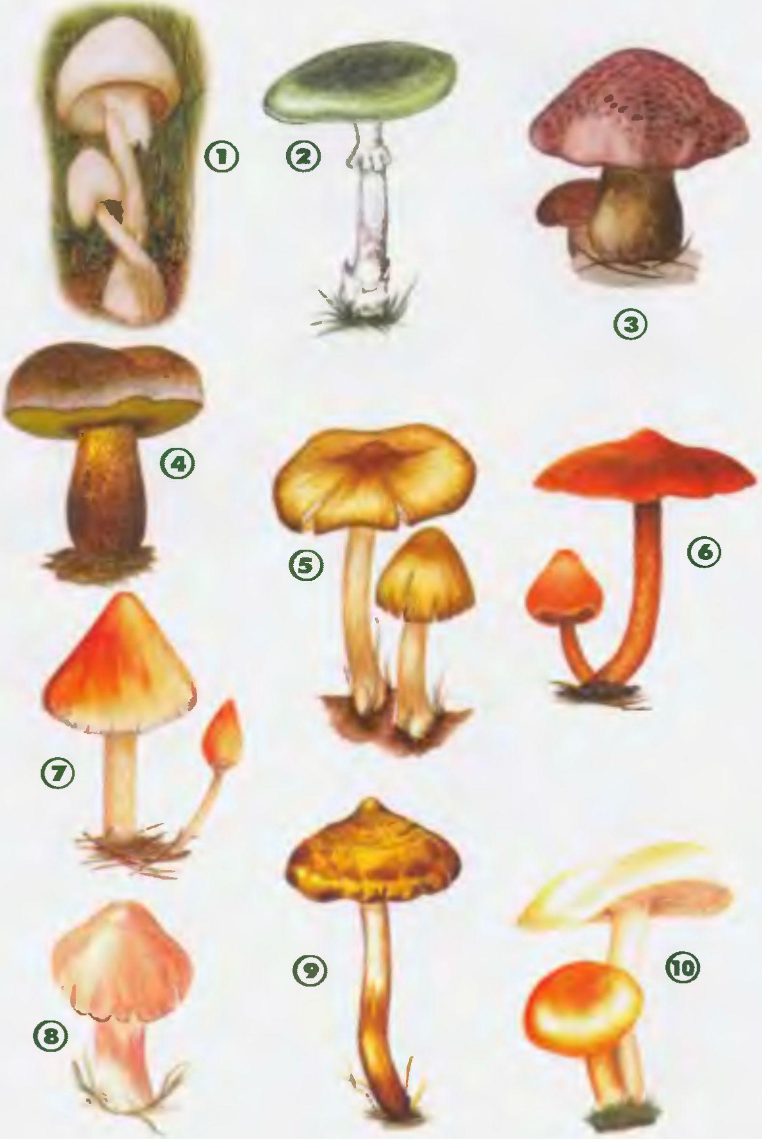
1 – рядовка фиолетовая; 2 – рядовка чешуйчатая;
3 – серушка; 4 – скрипица;
5 – сморчковая шапочка; 6 – строчок гигантский;
7 – строчок обыкновенный; 8 – строчок осенний

Условно съедобные грибы



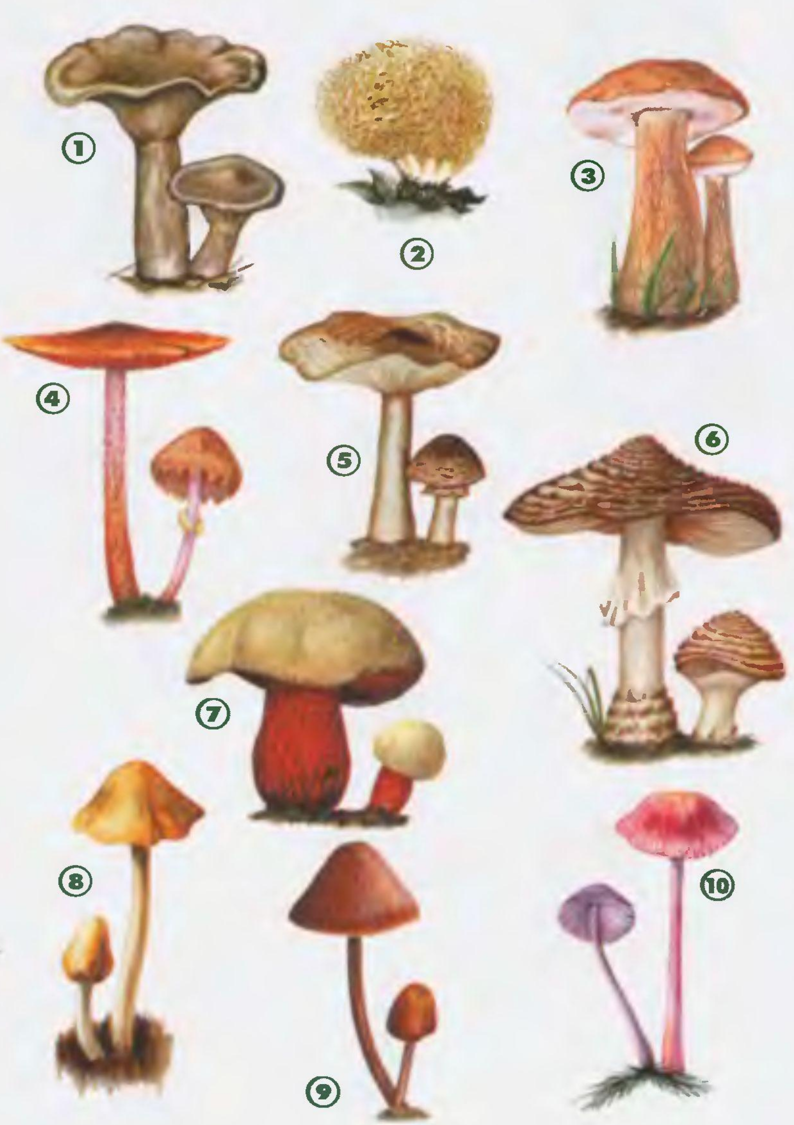
1 – сыроежка болотная; 2 – сыроежка буреющая;
3 –сыроежка едкая; 4 – сыроежка желтая;
5 – сыроежка мягкая; 6 – сыроежка родственная;
7 – чешуйчатка тополиная

Ядовитые грибы



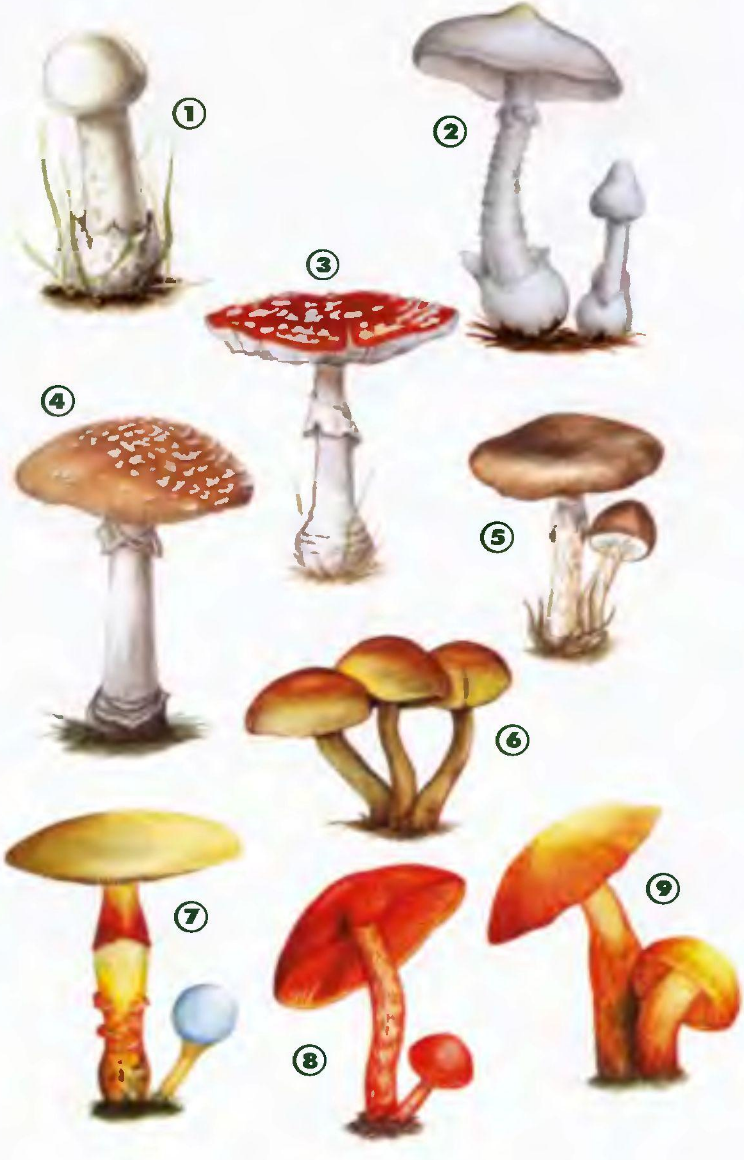
1 — белая поганка; 2 — бледная поганка; 3 — болет горький губчатый; 4 — болет красивый; 5 — волоконница волокнистая; 6 — волоконница земляная; 7 — волоконница коническая; 8 — волоконница Патуйяра; 9 — волоконница разорванная; 10 — гигрофор оранжевый

Ядовитые грибы



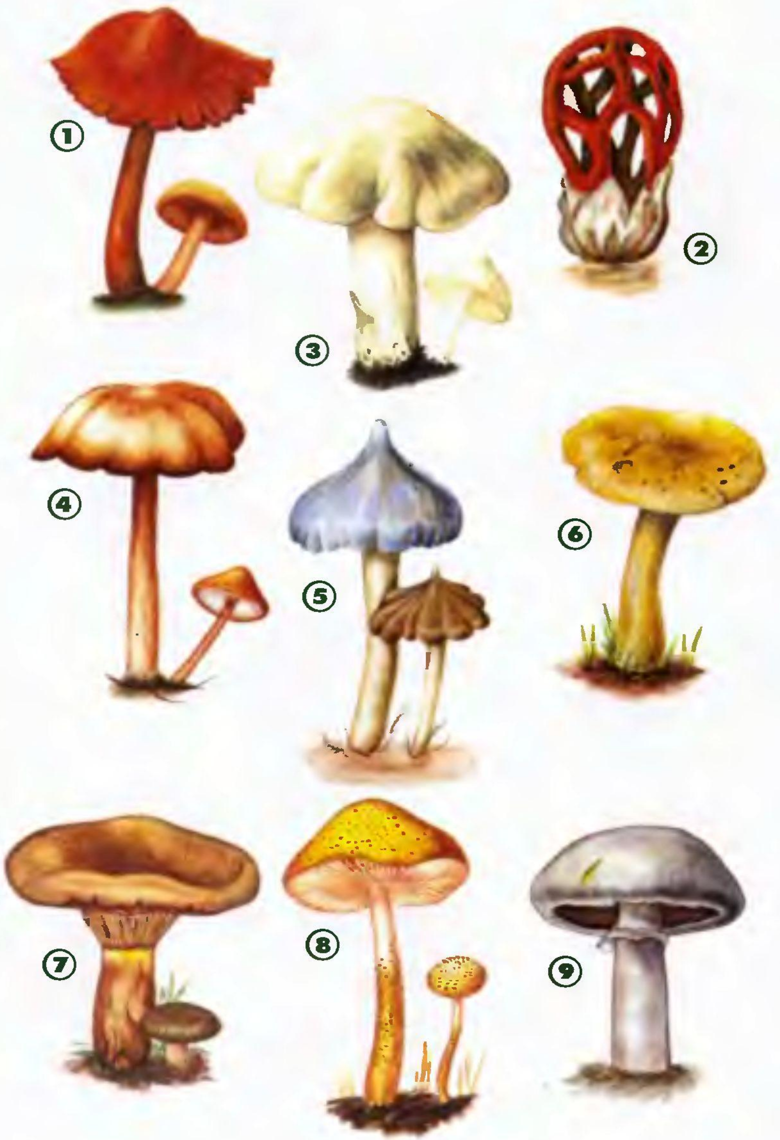
1 — говорушка восковатая; 2 — дождевик картофельный;
3 — желчный гриб; 4 — зонтик кроваво-красный; 5 — лепиота гребенчатая;
6 — лепиота острочешуйчатая; 7 — ложный сатанинский гриб;
8 — мицена колпачковидная; 9 — мицена кустистая; 10 — мицена чистая

Ядовитые грибы



1 – мухомор весенний; 2 – мухомор вонючий; 3 – мухомор красный;
4 – мухомор пантерный; 5 – мухомор порфировый;
6 – опенок ложный серно-желтый; 7 – паутинник змеевидноногий;
8 – паутинник красно-чешуйчатый; 9 – паутинник львино-желтый

Ядовитые грибы



1 — паутинник остроконечный; 2 — решетник багряный;
3 — розовопластинник гигантский; 4 — розовопластинник щелочной;
5 — рядовка заостренная; 6 — рядовка серно-желтая; 7 — свинушка тонкая;
8 — цистодерма; 9 — шампиньон желтеющий

Собирать грибы любят все.
Каждый поход в лес — это
не только отдых. Это еще и
предчувствие свидания...
Лесные хитрецы не любят
выбегать навстречу — поищи-ка
их среди травы, под листьями,
на опушках. А может,
вам повезет, и тогда на поляне
вас встретит сам лесной царь —
в коричневой шляпе и
с капельками росы
на макушке...

ISBN 5-320-00480-X
9785320 004808 >